

monte   
BEO

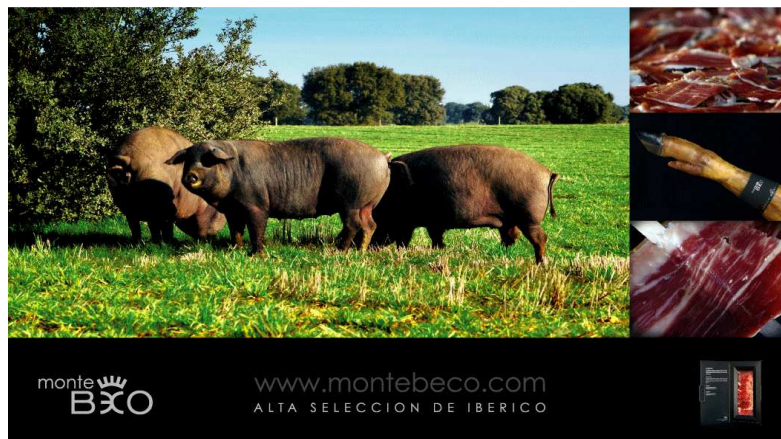
[www.montebeco.com](http://www.montebeco.com)  
ALTA SELECCION DE IBERICO



## FINCA MONTE BECO

**Monte Beco** es una empresa, es una dehesa, es una marca y es sobre todo, un referente para todos aquellos que desean vivir la cultura del ibérico.

Situada en la localidad de Villalba de los Alcores, Valladolid, está inmersa en la **Cultura del Ibérico**, si bien con una filosofía empresarial distinta que aúna tradición e innovación. Cuidando de forma exquisita la materia prima, el cerdo ibérico, realizando una cuidadosa selección de la raza basada en una dilatada experiencia en la cría de este animal para obtener un producto único. Teniendo como premisa un compromiso decidido con el desarrollo sostenible y el respeto por el medio ambiente.



Es una finca donde pasar una jornada en contacto con la naturaleza, degustar nuestros Ibéricos curados y frescos a la piedra, y donde vuestros hijos pueden disfrutar del entorno natural de la finca.

## **EL ENTORNO NATURAL**

Finca Monte Beco esta situada en la comarca vallisoletana conocida como Montes Torozos. Esta comarca natural ocupa una extensa porción de territorio al norte y noroeste de la capital. En lo paisajístico, se caracteriza por sus extensas parameras, salpicadas de pequeños valles y alcores en las que aún quedan densas manchas boscosas de encinas y robles, vestigios del frondoso arbolado que hubo en ellas hasta hace un siglo. Es un territorio histórico en el que se fundaron importantes monasterios, vivió memorables batallas y acoge hoy una larga lista de poblaciones llenas de interés.



## INSTALACIONES

### Tienda

A la entrada hay una espléndida construcción que alberga una **tienda-salón**, con chimenea, que es el preámbulo de la entrada a un amplio restaurante tipo auto-servicio, muy especial.

Evidentemente todos los productos expuestos están a la venta, siendo de primera calidad el jamón ibérico, lomos, salchichones, además de productos frescos en paquetes de mayor tamaño para llevar a casa, Piezas que son difíciles de encontrar en otros establecimientos, como son la presa ibérica, la pluma (sensacional, tierna, sabrosa) o el secreto. A un precio muy competitivo, muy buena calidad y presentación especial para regalo.

### Salón comedor

Por medio del autoservicio, el cliente puede degustar los productos Monte Beco. El comedor es amplio, luminoso, acogedor y en invierno, el calor de la chimenea calienta los días más fríos.

Los surtidos de ibéricos, junto con las carnes frescas a la piedra, son las estrellas del menú, sin olvidar las carrilleras guisadas con virutas de jamón. Todo acompañado por ensaladas, postres caseros y vinos de la zona.

## **Jardín-comedor**

En época estival el comedor se traslada al exterior. Entre encinas centenarias, el cliente puede disfrutar de las espléndidas puestas de Sol castellanas mientras disfruta de los mejores ibéricos.

Tanto el comedor interior como el exterior están preparados para acoger bodas, comuniones, bautizos y reuniones familiares y de grupos.

## **Aula.**

Monte Beco dispone de un aula de grandes dimensiones, disponibles para todas aquellas empresas que lo demanden y necesiten para celebrar cursos, talleres, conferencias y cualquier otro evento. Así como de proyector y equipo de sonido.

## **Zona recreativa y servicio de monitora.**

Los más pequeños disponen de **servicio de monitora gratuito**. Otro de los atractivos es una pequeña granja que se puede visitar, donde encontraremos un ciervo, ocas, gallinas, cerdos ibéricos, un burro y caballos.

Además contamos con una recreativa infantil al aire libre y una sala con juegos.

## GAMA DE PRODUCTOS MONTE BECO

MONTE BECO elabora su propia gama de producto, partiendo siempre del cuidado de la materia prima, el CERDO IBÉRICO como premisa ineludible.



La oferta de productos MONTE BECO, se desglosa en las siguientes categorías:

- 1-MI CERDITO IBÉRICO MONTE BECO**
- 2-PRODUCTO REGALO MONTE BECO**
- 3-PRODUCTO CURADO.**
- 4-PRODUCTO FRESCO.**

## **1-MI CERDITO IBÉRICO MONTE BECO.**

¿Le gustaría volver a disfrutar de los sabores de una matanza tradicional? ¿Quiere hacer su propia matanza? ¡Nosotros lo hacemos por usted!

En MONTE BECO estamos convencidos de que, si mimamos nuestro producto desde su origen, la calidad es la máxima y nuestros clientes notarán la diferencia. Por ello nuestra granja posee la máxima calificación sanitaria.

MONTE BECO ofrece la posibilidad de comprar uno de nuestros animales, producto de una cuidada selección genética, criados en nuestra dehesa, que le proporciona la libertad y el alimento que requiere: la bellota, convirtiéndolo en un manjar digno de presidir la mejor mesa.

Nosotros nos encargamos de todo: lo criamos, cuidamos y mimamos. Elaboramos los productos de forma artesanal y se los enviamos a su casa recién sacados de nuestros secaderos de Guijuelo. Siempre cumpliendo estrictamente las normas de sanidad. Se puede adquirir medio cerdo o uno entero, además de pagarlo en cómodos plazos mensuales de 35 euros para medio cerdo y 65 euros el cerdo entero.

## 2-PRODUCTO REGALO MONTEBECO.

### -PRODUCTO MONTE BECO

En MONTE BECO le brindamos la oportunidad de regalar nuestros productos. Por ello, hemos desarrollado un acuidada presentación, ideal para regalo que refleja fielmente la imagen y la filosofía de MONTE BECO. Siempre manteniendo el carácter de exclusividad y alta calidad.

Tenemos a su disposición diferentes estuches ya diseñados que se adaptan a las necesidades del cliente. Cualquiera de ellos es perfecto para un regalo original en cualquier ocasión.



Ofrecemos la oportunidad de formato regalo para “mi cerdito Monte Beco”.

## -CHEQUES REGALO MONTE BECO.

Tenemos a su disposición diferentes CHEQUES REGALO para obsequiar en cualquier ocasión: Navidad, Día del Padre, Día de la Madre, cumpleaños, aniversarios...

### **3-PRODUCTOS CURADOS**

#### **-BELLOTA:**

Auténticos manjares curados a partir de una alimentación natural en la que el elemento diferenciador es la bellota producida en nuestras propias dehesas.

- Jamón Ibérico de Bellota (+36 meses de curación)
- Paleta Ibérica de Bellota ( +18 meses de curación)
- Caña de Lomo Ibérico de Bellota
- Chorizo Ibérico de Bellota
- Salchichón Ibérico de Bellota



## -RECEBO

Jamones, Paletas y Lomos curados a partir de una selecta alimentación a base de trigo, cebada y bellota que pone en su boca todo el sabor de un producto natural lleno de bondades para su salud y con unas increíbles posibilidades culinarias.

- Jamón Ibérico de cebo de campo (+24 meses de curación)
- Paleta Ibérica de cebo de campo (+18 meses de curación)
- Caña de Lomo Ibérico de recebo.

## **4-PRODUCTOS FRESCOS**

Lomo

Solomillo

Secreto/Cruceta

Presa/Bola

Pluma/Ala

Costilla Ibérica fresca

Carrilleras

Magro Ibérico

## ACTIVIDADES MONTE BECO

### **1- FORMACIÓN MONTE BECO**

En Monte Beco apostamos por la formación y la información del consumidor y cliente por eso ofertamos cursos relacionados con la cultura del ibérico.

Impartimos cursos para adultos con temática diversa, siempre enfocado a descubrir los secretos del Ibérico.

Actualmente ofrecemos dos cursos diferentes:

#### -CURSO DE CORTE Y CATA DE JAMÓN

El primer sábado y domingo de cada mes de 12:00 h. a 14:00h, **CURSO DE CORTE Y CATA DE JAMÓN** Se trata de una introducción al mundo del cerdo ibérico por parte de un maestro cortador. El curso incluye la consumición de un plato de jamón por participante todo ello maridado con vino.



## -TALLER DE CULTURA Y GASTRONOMÍA DE LOS IBÉRICOS.

Charla y receta de cocina con carnes frías ibéricas. Se trata de una introducción al mundo del cerdo ibérico por parte de un experto en ibéricos y elaboración y degustación de una receta en frío. El curso incluye la consumición del plato elaborado todo ello maridado con vino.

Además ofrecemos servicio de monitora para que los niños disfruten del entorno y de los animales de la finca Monte Beco mientras los padres pueden participar en el curso.

Para que los cursos se lleven a cabo es necesaria la participación de 25 personas mínimo.

## **MONTE BECO Y LOS NIÑOS**

Desde MONTE BECO queremos fomentar el amor por la naturaleza desde la infancia y conciliar la vida familiar y el ocio, Por eso contamos con diferentes alternativas lúdico-educativas

### **1-SERVICIO DE MONITORA y ÁREA RECREATIVA.**

En MONTE BECO ponemos a disposición del cliente una ZONA INFANTIL, con columpios, juegos tradicionales y SERVICIO DE MONITORA GRATIS de 14:30 a 16:30 todos los sábados, domingos y festivos.

Este servicio se ofrece también durante los cursos de adultos, contando con una alternativa lúdico-educativa infantil para todos aquellos padres que participen en los cursos.

Los niños acompañados de la monitora visitan la finca, conocen a los animales que aquí viven y juegan.

## 2-TALLERES INFANTILES MONTE BECO

Monte Beco organiza un sábado al mes TALLERES INFANTILES MONTE BECO de 15:30 a 17:00. Son talleres lúdicos relacionados directamente con el entorno de la finca Monte Beco, Montes Torozos y la cultura castellana.

Con estos talleres queremos introducir a los pequeños en el respeto a la naturaleza y el conocimiento de la cultura y tradiciones castellanas por medio de la música, el arte, la artesanía y el medio ambiente.



Os invitamos a visitar la finca, donde seguro que podréis pasar una jornada diferente y muy agradable en contacto con la naturaleza, mimando el cuerpo, la mente y el espíritu.



*Nos encontrareis en:*

Carretera Valladolid 912 Mucientes-Villalba de los Alcores

Km 10. 47639 Villalba de los Alcores. Valladolid

[comercial@montebeco.com](mailto:comercial@montebeco.com) Tel: 983 482 002 Mov: 615 895 387

[marta@montebeco.com](mailto:marta@montebeco.com) 675288857