



SUCUM

Finca Dehesa Frías





SUCUM

Finca Dehesa Frías

ÍNDICE

INDEX

6	EL PARAÍSO THE PARADISE
9	NUESTRO LOGRO OUR ACHIEVEMENT
12	NUESTRO ACEITE DE OLIVA V. E. OUR E. V. OLIVE OIL
16	NUESTRO QUESO CURADO OUR GOAT'S MILK CURED CHEESE
20	NUESTRA SOBRASADA DE OCA OUR GOOSE BREAST "SOBRASADA"
25	PRESENTACIÓN INDIVIDUAL INDIVIDUAL PRODUCT PRESENTATION
27	PACKS DE REGALO GIFTS PACKS

EL PARAÍSO THE PARADISE

A orillas del Huéznar, en el corazón del Parque Natural Sierra Norte de Sevilla, paraje idílico al que los Celtas denominaron "Sucum-Murgi", aquí, conspirando contra el paso del tiempo, se cuidan cultivos y ganado con el esmero de antaño y el buen hacer que aportan siglos de experiencia. En este reducto de serenidad nace SUCUM.

At the banks of the Hueznar swamp, in the core of the Natural Park in Northern Seville Hills, there is an idyllic spot once called by the Celts "Sucum-Murgi". Today, secretly conspiring against time and backed by years of experience, our crops and livestock receive the same finest care and well doing as long ago. It is within this refuge of quietude that SUCUM is born.



NUESTRO LOGRO OUR ACHIEVEMENT

Olivos, ganado de lidia, ovino, caprino, avicultura, e incluso, apicultura se dan cita en nuestra finca.

Durante años hemos transformado con maestría estos recursos en productos únicos de exquisita pureza. Hoy los ponemos a su disposición conservando intacto el secreto de su fabricación natural.

Producimos aceite de oliva, quesos curados, y sobrasada de oca y todos de elaboración en la propia Finca Dehesa Frías.

Olive groves, Spanish fighting bulls, sheep, goats, poultry and even bees can be found at Finca Dehesa Frías.

For years, we have used our expertise to transform these natural resources into unique products of exquisite purity. Today, we make these natural products available to you, while maintaining the secrets of their production.

We produce olive oil, cured cheeses, and goose breast sobrasada, a cured spicy sausage, all of which are prepared right here at Finca Dehesa Frías



NUESTRO ACEITE DE OLIVA V.E. OUR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Elaboramos aceite monovarietal, obtenido de una única variedad de aceituna: picuda de Baena. Esta variedad, propia de la campiña de Córdoba y Jaén, se caracteriza por un sabor dulce y equilibrado. Su cultivo en la Sierra Norte sevillana, de suelos calizos y de pizarra, la enriquece, dotando de propiedades exclusivas al aceite de oliva virgen extra SUCUM. El aceite virgen extra SUCUM posee intensidad aromática alta, sabor frutado de aceituna fresca y sensaciones medias a verde hierba, plátano y manzana.

We make oil from a single variety of olives. Picuda de Baena. These olives, typical of the beautiful countryside of Cordoba and Jaen and are characterised by a sweet, balanced flavour. With this variety of olives grown in the Sierra Norte of Seville, in soil of limestone and slate, our SUCUM extra virgin olive oil, is enriched with exclusive properties, intensely aromatic with flavours of fresh olives, green grass, banana and apple.





NUESTRO QUESO CURADO OUR GOAT'S MILK CURED CHEESE

Elaborado con leche de nuestras cabras floridas encontramos tanto en la leche como en el queso, matices a romero, tomillo, lavanda, jara y otras especies arbustivas de la Sierra Norte Sevillana.

Partiendo de esta materia prima natural el queso lo elaboramos mediante un proceso tradicional en el que sólo aportamos, cuajo de cardo, y sal

Para la curación añadimos al exterior del queso aceite de oliva V.E. SUCUM para formar una corteza que permite que este queso consumido entre 20° y 25°C transmita multitud de sabores poco habituales en otros quesos.

Prepared with milk from our goats, of the local Florida breed, by means of a traditional process in which we only add cardoon and salt, this cured cheese has notes of rosemary, thyme, rockrose and other mountain spices from the Sierra Norte of Seville.

We obtain an uniform curing and an intense and balanced flavour, by sealing the surface of each cheese with our SUCUM extra virgin olive oil, in order to create a rind that keeps the cheese creamy without losing any of the subtleties of its flavour.





NUESTRA SOBRASADA DE OCA OUR GOOSE BREAST "SOBRASADA" (A CURED SPICY SAUSAGE)

Con magret de ocas que hemos introducido y criado en nuestra dehesa de la Sierra Norte elaboramos sobrasada.

Estos animales, disfrutan de pastoreo en libertad que dota a la Sobrasada de Oca SUCUM de la excelencia y la naturalidad que nuestra marca exige para presentar un producto en el mercado.

Curada en tripa una combinación de carne de magret de oca, grasa del propio animal y una exacta cantidad de pimentón y otras especias, obtenemos una excelente sobrasada que auna las virtudes de los procesos tradicionales de elaboración con los matices que proporciona la carne de oca de dehesa.

We make our delicious "sobrasada" using goose breast from geese that have lived roaming freely on the dehesa, here in the Sierra Norte.

Our Toulouse geese are free range, which gives their meat and therefore our SUCUM goose breast "sobrasada" the excellent, natural taste that our brand demands.

Home-cured, our "sobrasada" is a mix of goose breast, delicious goose fat, and a special mix of paprika and other spices, which all combine result in a naturally made product of the highest quality.







Queso curado de leche de Cabra SUCUM
SUCUM Cured Goat's Cheese



Sobrasada de Magret de Oca SUCUM
SUCUM Cured Goose Breast "Sobrasada"

PRESENTACIÓN INDIVIDUAL INDIVIDUAL PRODUCT PRESENTATION

Presentamos nuestros productos tanto en formato individual, como agrupados en Packs de varios de ellos

- Botella Aceite de Oliva Virgen Extra SUCUM, (500 ml)
- Queso Curado de Cabra SUCUM (1,2 kg.)
- Queso Curado de Cabra SUCUM (0,6 kg.)
- Sobrasada de Magret de Oca SUCUM (150 gr.)

We present our products in both, individual format and grouped in gift packs.

- Bottle of SUCUM Extra Virgin Olive Oil, (500 ml)
- SUCUM Cured Goat's Cheese (1.2 kg.)
- SUCUM Cured Goat's Cheese (0.6 kg.)
- SUCUM Cured Goose Breast Sobrasada (150 gr.)



Aceite de Oliva Virgen Extra SUCUM
Bottle of SUCUM Extra Virgin Olive Oil

Pack N. 1



Pack N. 2



Pack N. 3



Pack N. 4



PACKS DE REGALO GIFT PACKS

Pack N. 1: Bolsa rígida de regalo con dos botellas de Aceite de Oliva Virgen Extra SUCUM.

Pack N. 2: Bolsa rígida de regalo con botella de Aceite de Oliva Virgen Extra SUCUM, Queso Curado de Cabra SUCUM (0,6 kg.) y Sobrasada Curada de Magret de Oca SUCUM (150 gr.)

Pack N. 3: Bolsa rígida de regalo con Queso Curado de Cabra SUCUM (1,2 kg.)

Pack N. 4: Bolsa rígida de regalo con Queso Curado de Cabra SUCUM (1,2 kg.) y Sobrasada Curada de Magret de Oca SUCUM (150 gr.).

Pack 1: An elegant gift bag that contains two bottles of SUCUM Extra Virgin Olive Oil.

Pack 2: An elegant gift bag that contains one bottle of SUCUM Extra Virgin Olive (500 ml), SUCUM Cured Goat's Cheese (0.6 kg.) and SUCUM Cured Goose Breast "Sobrasada" (150 gr.)

Pack 3: An elegant gift bag that contains SUCUM Cured Goat's Cheese (1.2 kg.)

Pack 4: An elegant gift bag that contains SUCUM Cured Goat's Cheese (1.2 kg.) and SUCUM Cured Goose Breast Sobrasada 150 gr.)



Finca Dehesa Frías

Lora-El Pedroso km 7
Apartado de Correos 49
41450 Constantina .Sevilla
(Spain).

T. +34 95 595 4074

F. +34 95 488 9205

www.fincadehesafrias.com

Finca Dehesa Frías
www.fincadehesafrias.com