



LA RAIZ



LA RAIZ



LA RAIZ

*Evolución
Natural*



LA RAIZ

LA RAIZ, una de las mayores productoras de ibéricos de Guijuelo (Salamanca), destaca por su buen hacer y la amplia variedad de productos fabricados.

La empresa es propiedad de la familia Revilla y nace a principios del siglo XX, hacia el año 1925. Entonces, la vida era más lenta. Se daba tiempo al tiempo para conseguir un producto exquisito, fruto de la experiencia de años de trabajo, y siguiendo un método de prueba y error hasta lograr el punto óptimo de sabor, textura y aroma. Con una tradición y técnica heredados generación tras generación, LA RAIZ continúa desarrollándose y mantiene como estrategia principal la búsqueda de la excelencia productiva y empresarial.

LA RAIZ, one of the largest producers of Iberian ham in Guijuelo (Salamanca), stands out for its high standards and the wide variety of products.

The company is owned by the Revilla family and was founded at the beginning of the 20th century, around 1925. Life was slower then. Plenty of time was taken to achieve a delicious product, the result of years of working experience and following a trial and error method, in order to achieve the optimum point of flavour, texture and aroma. With a tradition and technique passed down from generation to generation, LA RAIZ continues to innovate, the continuous search for productive and business excellence still being its main strategy.

LA RAIZ Ibéricos, qui est l'un des plus grands producteurs de produits ibériques de Guijuelo (Salamanca), se distingue par son savoir-faire et par une grande variété de produits fabriqués.

La maison appartient à la famille Revilla qui a été fondée au début du XXe siècle, vers 1925. À cette époque-là, le rythme de vie était plus lent. Il fallait être patient et laisser le temps faire les choses pour obtenir un produit exquis, qui est le fruit de longues années d'expérience, selon la méthode essai-erreur, jusqu'à l'obtention du stade optimal de saveur, de texture et d'arôme.

Suivant une tradition et une technique transmises de génération en génération, LA RAIZ continue à innover et la recherche de l'excellence en matière de production et d'entreprise constitue toujours sa principale stratégie.

LA RAIZ cuenta con dos dehesas: Ravida y San Miguel.

Nuestras dehesas se encuentran situadas en pleno corazón del campo charro, a tan solo 8 km. de Ciudad Rodrigo, en un paisaje genuino salpicado de encinas, robles y alcornoques y con un clima único, donde mantenemos nuestra propia producción de cerdas puras ibéricas. Alcanzan una extensión de casi 1.000 hectáreas, lo que nos permite incrementar considerablemente la montanera.

LA RAIZ has two pasture areas (dehesas): Ravida and San Miguel. Our pastures are located in the heart of Campo Charro, only 8 km from Ciudad Rodrigo. In an outstanding landscape dotted with oaks and cork trees, and a unique climate where we maintain our own production of pure Iberian sows. They cover an area of almost 1,000 hectares, which allows us to considerably increase the final fattening stage.

LA RAIZ dispose de deux dehesas: Ravida et San Miguel. Nos dehesas se trouvent en plein cœur de Campo Charro à seulement 8 km de Ciudad Rodrigo, dans un paysage unique, clairsemé de chêne verts, de chênes rouvres et de chênes-lièges, avec un climat exceptionnel, où nous maintenons notre propre production de truies de pure race ibérique. Elles s'étendent sur près de 1000 hectares, ce qui nous permet d'augmenter considérablement les aires de pacage en chênaie.



Dehesa Ravida cuenta con una explotación tradicional extensiva, donde coexiste la ganadería de ovino, vacuno y porcino, en una superficie cercana a las 400 hectáreas. Cuenta además con una granja donde nacen los animales que posteriormente vivirán y crecerán entre sus encinas y alcornoques.

Dehesa San Miguel, con una extensión aproximada de 500 hectáreas, es un enclave natural y rico en agua, donde brota un manantial natural de aguas termales, que en el pasado se explotó como balneario y actualmente se utiliza para regar los cultivos y los pastos con los que alimentamos al ganado vacuno y ovino que disfruta de la amplitud de la finca. La dehesa cuenta también con una segunda granja de madres y con una granja para animales de cebo de campo. Por otra parte, en los terrenos de la finca se integran dos casas rurales y una casa señorial.

Dehesa Ravida has an extensive mainstream farming area, where sheep, cattle and pig farming coexist in an area of nearly 400 hectares. It also has a farm where animals are born that will later live and grow among its oaks and cork oaks.

Dehesa San Miguel, covering approximately 500 hectares, is a natural area, rich in water with thermal waters that spring up, formerly being a spa, and which now irrigate our crops and pastures. These are the pastures we use to feed the cattle and sheep who roam on the extensive area. The Dehesa also has a second farm for mother pigs and a farm for grain-fed animals. There are also two rural houses and a manor house on the property.

La Dehesa Ravida pratique un mode d'exploitation traditionnel extensif où cohabitent des élevages de porcs, de bovins et d'ovins sur près de 400 hectares. Il y a aussi une ferme où naissent tous les animaux qui vivront et grandiront entre chênes-verts et chênes-lièges.

La Dehesa San Miguel qui s'étend sur près de 500 hectares, est une enclave naturelle, riche en eau, où jaillit une source d'eaux thermales qui a été autrefois exploitée comme station thermale mais qui est utilisée aujourd'hui pour irriguer les cultures. Ce sont les pâturages qui nourrissent les bovins et les ovins qui profitent de toute l'étendue du terrain. Une deuxième ferme sur la dehesa est consacrée aux truies reproductrices et une autre pour les animaux de Cebo de campo. On y trouve par ailleurs deux maisons d'hôtes et une maison seigneuriale.

La fabricación se centra en la sede oficial de la empresa, situada en el Polígono Agroalimentario de Guijuelo. Las instalaciones constan de fábrica de embutidos, salazón de jamones, secaderos, bodegas, almacén frigorífico y sala de despiece, en un conjunto de 17.500 metros cuadrados construidos.

Además, LA RAIZ cuenta con dos fábricas en el centro del municipio de Guijuelo, utilizadas como secaderos y con una cuarta fábrica, situada en el centro de Dehesa Ravida.

En su apartado internacional, LA RAIZ continúa avanzando de forma sólida en su proceso de expansión. Con una clara vocación internacional y con el objetivo de estar presentes cada vez en un mayor número de países, exportamos a más de 20 países en diferentes continentes: Europa, Asia, Oceanía y América.

Production is concentrated at the official headquarters of the company, located at the Polígono Agroalimentario de Guijuelo. The facilities consist of a sausage factory, ham salting, drying rooms, cellars, cold storage and a cutting room, in a constructed area 17,500 square meters.

In addition, LA RAIZ has two factories in the centre of Guijuelo, used as drying rooms, and a fourth factory, located at the Dehesa Ravida centre.

Internationally, LA RAIZ continues to make solid progress in its expansion process. With a clear international leaning and with the aim of being present in a growing number of countries, we export to more than 20 countries on different continents: Europe, Asia, Oceania and America.

C'est au siège officiel de la maison situé au Polígono Agroalimentario de Guijuelo que se concentre la fabrication. Les installations se composent d'une usine de saucisses, de salaison de jambons, de sècheries, de caves, d'un entrepôt frigorifique et d'un atelier de découpe, sur 17 500 mètres carrés.

Par ailleurs, LA RAIZ a deux usines au centre de la municipalité de Guijuelo utilisées comme sècheries et une quatrième usine est située au centre de la Dehesa Ravida.

À l'échelon international, LA RAIZ poursuit fermement son processus d'expansion. Avec une claire vocation internationale et dans le but d'être présents dans un plus grand nombre de pays, nous exportons dans plus de 20 pays sur différents continents : Europe, Asie, Océanie et Amérique.

