

# **MADRIGALLEGO DE ORO** **AL MÉRITO EMPRESARIAL**

**a D. SALVADOR PEREIRA MENAUT**

Estamos ante un compostelano de pura cepa, residente en Madrid, que decidió emprender una importante actividad empresarial fuera de Galicia, con la denominación NAVARRETINTO, que destaca por su prestigio y calidad.

En el año 2000, Salvador Pereira junto con dos de sus hijas, Marisol y Lourdes; abogado e ingeniero de caminos respectivamente, dejan sus trabajos en Madrid para emprender en Talarrubias, a 40 km. de Guadalupe, un proyecto de explotación de cerdos ibéricos que integra la tecnología alemana más avanzada dentro de la dehesa extremeña.

La explotación constituye un referente en todo el mundo del ibérico y en su desarrollo se han realizado tres proyectos de I+D+i, siendo sus calificaciones: Granja de Protección Sanitaria Especial, Granja de Selección Genética y Producción en Ciclo Cerrado.

Solo producen cerdos de bellota 100% ibéricos, mención exclusiva “Pata Negra”, no integran otras explotaciones, no se asocian, por eso garantiza su original y excepcional calidad.

Terminada la montanera anual y realizada la transformación en Guijuelo, pasan a sus secaderos/bodega en Alcobendas-Madrid, con una asepsia de quirófano y tecnología punta. Instalaciones que pueden ir a conocer aquellos que estén interesados. Bastará concertar la visita por teléfono.

Durante el aperitivo, por gentileza de NAVARRETINTO habéis podido degustar la exquisitez de este producto tan singular.