

AXURIA

EL CORDERO LECHAL DEL PIRINEO



Sociedad cooperativa agrícola creada en 1983, la cooperativa toma el nombre de su producto: AXURIA (significa cordero en vasco), vinculando el producto a su terreno.

Los corderos se crían en explotaciones de montaña donde nacen. Su modo de crianza se basa en tradiciones que datan de milenarios.

Los corderos se alimentan exclusivamente con la leche de su madre, no se les da alimentación complementaria, tratamiento antibiótico o hormonal.

Este modo de alimentación permite destacar características espaciales: la carne ligera y fundente, de color rosado tiene un sabor delicado y muy fino.

PIEZA EN CANAL

Entregada con corazón e hígado, baso y pulmones con o sin cabeza.

7 a 8 kg

SEMI-CORTE

No se pueden poner al vacío.

Baron
(piernas, Chamorro 1 +
parte central 2)

4 a 5 kg

CORTE

Pueden estar bajo vacío, lo que garantiza la estabilidad del producto durante el transporte.

Piernas, Chamorro (1)

1.8 a 2.5 kg

Piernas

0.8 a 1.5 kg

Parte central (2)

1.6 a 2.3 kg

Parte delantera (3)

2 a 2.5 kg

Paleta (4)

0.5 a 0.9 kg

OTROS

Según disponibilidad.

Asado

Risa

Hígado

Pesos variables

2 piezas en cajas. 4 barons par colis

*Al principio de la temporada, los corderos se pueden pesar entre 9 y 10 kg.

*Temporada del cordero : octubre à mayo

Cad. : 20 días → corte y asado
10 días → piezas, semi-corte y risa
15 días → hígado

