



LE PORC NOIR DE BIGORRE

CARNE



En 1981, algunos ganadores lograron salvaguardar la **muy antigua raza del cerdo Noir de Bigorre**, mientras estaba amenazada de extinguirse, y así garantizar la supervivencia de este florón de su cultura.

El entorno tradicional de estos cerdos rústicos se ubica en el corazón de los Pirineos, en Bigorre, según un pliego de condiciones estricto. **Criado 12 meses en aire libre**, el cerdo noir de Bigorre se alimenta de bellotas, de castañas, de hierba y recibe complementos de cereales, y de guisantes sin organismo genéticamente modificado (OGM).

El cerdo noir de Bigorre ofrece **una carne única, fundente, colorada y sabrosa**.

CARNE FRESCO

Media pieza en canal sin cabeza ni jamon	45-50 kg
4/5 costillas deshuesadas	2 kg
Lomo con hueso	10.5 kg
Lomo deshuesado	7.5 kg
Espinazo con hueso	4.5 kg
Espinazo deshuesado	3 kg
Filete con hueso	7.5 kg
Filete deshuesado	6 kg
Filet mignon al vacío x 2 o 3	420 g
Asado en el filete / en el espinazo	800 g
Costilla deshuesada al vacío	240 g
Codillo de cerdo	1 kg
Coustous	1 kg
Lomo al vacío x 2	2-2.5 kg
Paleta entero	8-9 kg
Codillo deshuesado sin piel ni grasa	4.5 kg
Costilla entera	12 kg
Costilla dshuesada	5.5 kg
Lechón para rellenar	6-8 kg
Lechón para asar	10-15 kg
Jamón para asar	9-12 kg

Cad : 7 días papel / 14 días vacío



FRANCE