

LE PORC NOIR DE BIGORRE - PADOUEN

SALAZONES, EMBUTIDOS & CONSERVAS



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**.

El Jamón Noir de Bigorre beneficia de la justa proporción de sal de Bassin de l'Adour para estimular las papilas y realzar los sabores. En finas lonchas, el delicado equilibrio entre carne y grasa y su aspecto ligeramente brillante son una promesa de delicia...

Su elaboración toma un mínimo de **20 meses** incluyendo la salazón, el descanso, el secado, y por fin la fase de afinación, que permite la expresión del **poder aromático**.



JAMONES, SALAZONES PORC NOIR DE BIGORRE - AOC

Jamón afinación « Grand Cru » 24 meses, con/sin hueso –
Cad 12 meses

9 kg / 6,5 kg

Jamón afinación 20 meses, con/sin hueso – Cad 12 meses

8-10 kg / 5,5-7,5 kg

½ deshuesado sin corteza, limpio – Cad 12 meses

1,8 kg

¼ deshuesado sin corteza, limpio – Cad 12 meses

1 kg

Bandejas 4 lonchas finas – Cad 12 meses

80 g

Pétalos (cortado manual)

80 g

Ventreche en rollo, sin corteza, limpia entera - Cad 120 días

3-3,5 kg

Ventreche llana - Cad 12 meses

5-6 kg

Salchichón (Cantidad limitada) – Cad 90 días

230-250 g

Chorizo por lonchar - Cad 90 días

1.2 kg

EMBUTIDOS

Andouille Béarnaise – Cad 60 días

400 g

Pequeña morcilla para cocer (por 2) - Cad 21 días

2x160 g

Morcilla gran diámetro Galabar por lonchar - Cad 21 días

1.5 kg

Fromage de tête por lonchar - Cad 21 días

2 kg

Paté en tarrina por lonchar (por pedido) - Cad 21 días

1.5 kg

Paté en tarrina por lonchar - Cad 21 días

3 kg

CONSERVAS y VERRINES

Tarrina

360 g / 1.5 kg

Morcilla

Rillettes

360 g

Cad : 36 meses para los 360g y 48 meses para los 1.5kg

Tarrina

Morcilla

Rillettes

180 g

Fromage de Tête

Jambonneau

350 g

Cad : 24 meses