

LE PORC NOIR GASCON

NOS CANARDS Sud OUEST



LE PORC BLANC IGP Sud OUEST

NOUVEAU Nos Produits séchés

LE PORC NOIR GASCON

Tout part d'une belle rencontre !
Depuis plusieurs années maintenant, vous savez que Jean Yves rêve de lancer notre propre gamme de produit séché.

Nous avons eu la chance de rencontrer deux passionnés de cochons noirs Gascon. Nous nous sommes déplacés et avons craqué pour ces deux frères prêts à lancer l'élevage de leurs premiers cochons. Ils cherchaient des partenaires, et l'environnement que nous avons découvert en pleine montagne, mêlé à leur sympathie, n'ont fait que nous conforter dans notre décision. 10 hectares de bonheur, de beauté et de liberté pour 60 cochons. Chênes, châtaigniers, et nourriture régionale sans OGM, à leur disposition.

Le cochon noir Gascon n'a rien à envier au plus prestigieux, puisqu'il fait partie des plus goûteux de notre cher Sud Ouest.

Nos trois premiers cochons sont arrivés à maturité en 15 mois et pesaient 145kg. Nous n'avions malheureusement pas anticipé cette pandémie, et imaginé être privés de nos rencontres. Nous vous proposons donc en exclusivité une remise de 10% sur tout notre gamme de produits séchés d'une DLC de 3 mois..

Le saucisson sec de PORC NOIR GASCON



60€/kg

La saucisse sèche de PORC NOIR GASCON



60€/kg

Le Filet Mignon séché de PORC NOIR GASCON



70€/kg

La ventrèche séchée de PORC NOIR GASCON



23€/kg



Passion, Partage et Tradition

LE PORC BLANC IGP SUD OUEST

L'Indication Géographique Protégée, une véritable garantie d'origine

Afin de vous proposer une gamme de produits séché de qualité, à un prix moins onéreux, nous avons décidé de proposer le porc IGP Sud Ouest.

Le Porc du Sud-Ouest est un porc qui est né et élevé dans le Sud-Ouest, (en Aquitaine, Midi-Pyrénées ou Poitou-Charentes)

Nourri avec une alimentation de grande qualité à base de maïs denté : maïs produit sur l'exploitation-même ou les exploitations céréalières voisines.

Abattu à un poids vif d'environ 120 kg (poids nettement supérieur à la moyenne nationale ou européenne).

La double tradition de production d'un porc plus lourd et nourri à base de maïs produit localement caractérise de manière particulière la carcasse de porc du Sud-Ouest.

Le Porc du Sud-Ouest a officiellement obtenu son Indication Géographique Protégée I.G.P.

Le 9 mai 2013.



30€/kg

La Saucisse sèche de PORC IGP Sud Ouest



31€/kg

Le Saucisson de PORC IGP Sud Ouest

Nos Canards élevés en liberté dans nos Landes, et gavés aux grains de Maïs entiers

49€/kg



Lou Gran Pair



51€/kg

www.lougranpair.fr

Saucisson de canard et graisse de Porc noir Gascon.

Magret de canard séché

Réservation : 06 28 50 00 97 - 06 37 80 49 27