



LE NOIR DE BIGORRE

— *exception et élégance* —





LE PORC NOIR DE BIGORRE

heureux sur son territoire

le noir de Bigorre appartient à la famille des porcs méditerranéens.

C'est un cochon "*marcheur*", habitué depuis toujours à se déplacer pour se nourrir.

Il vit en liberté sur son territoire d'origine la Bigorre, aux confins des Hautes Pyrénées, du Gers et de la Haute Garonne, dans un paysage doux et paisible au pied des montagnes.



Le Noir de Bigorre vit en petits troupeaux sur des étendues de prairies et de sous-bois. Il profite ainsi d'une alimentation saine, basée sur la ressource de son milieu naturel, les céréales, l'herbe et les fruits.

Son mode de vie, dans un environnement préservé en fait un animal au caractère calme et attachant. Il connaît ainsi un développement harmonieux au sein de son éco-système d'origine.

Le Noir de Bigorre représente l'héritage millénaire de l'élevage des cochons en Bigorre. Ses qualités très particulières sont intimement liées à son histoire, à son environnement et à son mode d'élevage extensif. Elles s'expriment au travers du goût très singulier et des saveurs si caractéristiques de ses produits.



LE PIC DU MIDI DE BIGORRE, GRAND SITE DE MIDI-PYRÉNÉES
Pic du Midi depuis Capvern



LE JAMBON NOIR DE BIGORRE,
*“du caractère, de la sensualité,
du goût”*

Découpé en fines tranches et dégusté à température ambiante, il exhale une belle complexité aromatique dominée par le fruit sec. Ses arômes sublimes viennent principalement de son gras, riche en acides gras mono-insaturés.

L'élaboration d'un Jambon Noir de Bigorre est liée aux conditions naturelles de température, d'humidité et à l'effet de foehn spécifique du climat du Piémont des Pyrénées. Elle demande un savoir-faire spécifique et une grande persévérance. Du salage naturel à la fin de l'affinage, soit une durée de 20 mois minimum à 36 mois ou plus, chaque jambon est identifié individuellement. Il requiert une attention personnalisée qui va lui permettre d'exprimer son bouquet et sa saveur singulière.

Le Maître-Affineur réalise ainsi plusieurs sondages olfactifs sur chaque jambon afin de contrôler son bon épanouissement aromatique.



La viande de Porc Noir de Bigorre présente une couleur rouge soutenue et un gras périphérique très blanc.

Elle est persillée, fondante, juteuse, tendre et savoureuse.

Elle doit être préparée comme une viande rouge, rosée à cœur tout en conservant son jus. Son goût unique et incomparable fait le délice des gastronomes.

C'est une viande aux multiples facettes, et d'après *“Pline l'Ancien, elle présenterait plus de 50 saveurs différentes”* selon le mode de cuisson choisi. Rôtis, grillés, poêlés ou sautés, l'Échine, le Carré, le Tournedos, le Rôti...dévoilent toutes leurs saveurs et stimulent votre imagination pour des préparations personnalisées.

CONSORTIUM DU NOIR DE BIGORRE

20, Place du Foirail 65000 Tarbes
05 62 34 87 35

Contact commercial
05 62 56 32 98

contact@noirdebigorre.com



www.noirdebigorre.com



MEMBRE DE LA FÉDÉRATION SUD EUROPÉENNE
DES RACES PORCINES AUTOCHTONES EXTENSIVES