

Tous nos produits

Intro

Fort de notre expérience et de nos connaissances culinaires dans notre restaurant L'étape du berger, nous vous avons sélectionné une large gamme de produits piliers de la cuisine bigourdane et surtout issue de nos élevages au pied des Pyrénées en Bigorre. Commandez en remplissant notre *Formulaire* !

La Charcuterie Au Porc Noir (Photo)

Sa viande persillée permet d'élaborer de magnifiques jambons secs dont le gras est caractéristique de sa qualité et de son goût délectable cela donne une charcuterie très typée à la saveur exceptionnelle.

Produits Proposés : Jambon (20 mois d'affinage), Saucisson et Chorizo, Boudin, Ventrèche Cuite.

La Viande Fraiche (Brute ou Sous-Vide)

L'Agneau et le Mouton Tarasconnais (Photo)

C'est une race ovine rustique française allaitante (non soumise à la traite). Elle est le support essentiel d'une production locale d'agneaux de boucherie du massif pyrénéen dans la région **Midi-Pyrénées** et la principale race utilisée pour la production de l'« agneau des Pyrénées ».

Age d'abattage (en moyenne) : Agneau 3 à 4 mois et mouton 3 à 4 ans

Poids Moyen : Agneau entre 10 et 15 kilos et mouton une trentaine de kilos.

Produits Proposés : Bête entière ou demi, Côtelettes, Gigots, Epaules.

Le Porc Noir (Photo)

La viande de Porc Noir, produite suivant un cahier des charges strict, doit être dégustée juste cuite (rosée) et présente alors des qualités gustatives exceptionnelles révélant des arômes de fruits à coques.

Age d'abattage (en moyenne) : 1 an et demi à 2 ans.

Poids Moyen : 110 à 140 kilos.

Produits Proposés : Côtes, Saucisse, Pavé d'échine, Coustous.

Le Veau Gascon ou croisé Black Angus (Photo)

Les viandes proviennent d'un croisement entre une vache autochtone de race rustique (Gascon) qui est adaptée à son terroir, et un taureau performant d'Outre-Manche (Angus) qui améliore le persillé et la précocité, gage de tendreté.

Age d'abattage (en moyenne) : 4 à 5 mois.

Poids Moyen : 110 à 140 kilos.

Produits Proposés : Côtes, Escalopes, Quasi, Rôti, Blanquette ou Brochette, Parisiennes.

Les Conserves (Photo)

Nous proposons aux amateurs de recettes bigourdanes traditionnelles, des pâtés et des conserves, élaborés à partir de viandes de porc noir et de mouton soigneusement sélectionnées, selon nos recettes traditionnelles.

Produits Proposés : Garbure, Boudin, Pâté de Campagne, Pâté de Campagne au Foie Gras, Civet Montagnard, Confit Montagnard, Moutouade.