

WWW.AU-COCHON-GOURMET.COM



Serrano Morceaux
Prix : 17.50€ à 35.00€



Serrano Entier à l'os
Prix : 100.00€



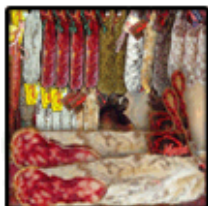
Serrano Entier
Prix : 137.50€



Jambon Ibérique
Prix : 671.50€



Saucisse arôme Canard
Prix : 3.50€



Saucisse Catalane
Prix : 3.00€



Saucisson Poivre
Prix : 3.00€



Saucisson Herbes
Prix : 3.00€



Saucisson Noisettes
Prix : 3.00€



Saucisson Fumé
Prix : 3.00€



Saucisson Extra
Prix : 3.00€



Saucisson Fermier
Prix : 3.50€



Saucisson Sanglier
Prix : 3.50€



Saucisson Serrano
Prix : 3.50€



Saucisson Taureau
Prix : 3.50€



Chorizo Piquant
Prix : 3.00€



Soubressade
Prix : 2.50 €



Panier Rustique
Prix : 20.00 €



Panier Rosette
Prix : 20.00 €



Panier Sanglier
Prix : 20.00 €



Panier Sanglier
Prix : 20.00 €



Panier Ventrèche
Prix : 20.00 €



Panier Lomito
Prix : 20.00 €



Lomo
Prix : 12.50 € à 18.75€

CHARCUTERIE

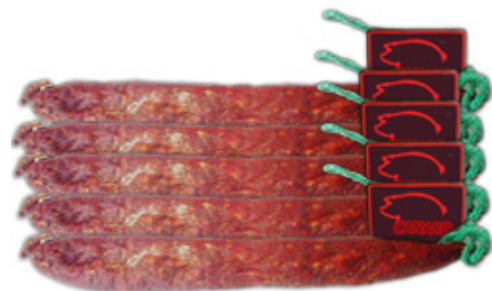
Saucisse au goût de Canard : 3.50 Euro

Saucisse à l'arôme de Canard de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en boyau naturel.

Arrivé de Catalogne, un vent de folie déferle sur la côte basco-landaise. Les gastronomes découvrent et se régalent avec la saucisse à l'arôme de canard fabriqué par notre producteur catalan. Ne souhaitant pas concurrencer les producteurs de canard du Sud-Ouest, notre fabricant réussit néanmoins une alchimie parfaite, un savant mélange d'une originalité étonnante, qui donne à la saucisse un goût de Canard, une saveur inimitable.

Les 4 saucisses arôme Canard à 3.50 Euro pièce pour 10 Euro



SAUCISSONS PUR PORC

Saucisse Catalane \$Hwy\$! 3.00 Euro

Saucisse de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en boyau naturel.

La saucisse sèche catalane est également appelée fuet. Très douce, extra maigre, saveur aromatique unique, bien spécifique à la Catalogne. Aspect et bouquet très traditionnel. Le séchage lent et la couche de trois fleurs de la saucisse catalane lui confère un goût et un arôme caractéristique. Élaborée avec (de la viande de hembra) du maigre de porc, du lard, et des épices naturelles embossés dans un boyau naturel (chaudin de porc). La saucisse catalane est hachée fin. L'extrémité supérieure de la saucisse catalane est nouée à la main par un lien en coton rouge sombre et noir.

Les 4 saucisses Catalane à 3.00 Euro pièce pour 10 Euro



SAUCISSONS PUR PORC

Saucisson au Poivre : 3.00 Euro

Saucisson de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en boyau naturel de porc ficelé à la main.

Le poivre noir mouliné de première qualité couvre la totalité du saucisson et lui confère une saveur très particulière. Le saucisson s'imprègne d'un goût subtil de poivre durant le séchage. Ce saucisson accompagnera très bien vos apéritifs. Le saucisson au poivre révélera délicieusement toute l'intensité de son goût exquis et sa note épicé sera un trésor pour vos apéritifs. Qualité dégustative maximale à déguster avec ou sans le poivre.

Les 4 saucissons au Poivre à 3.00 Euro pièce pour 10 Euro



SAUCISSONS PUR PORC

Saucisson aux Herbes : 3.00 Euro

Saucisson de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en Boyau naturel ficelé à la main.

Saucisson enrobé aux herbes aromatiques : un mélange harmonieux de plantes condimentaires séchées originaires des zones méditerranéennes. Des la première bouchée, retrouvez tout l'arôme d'un saucisson tendre et gourmand.

Les 4 saucissons aux Herbes à 3.00 Euro pièce pour 10 Euro



Information : les conseils de FaFa

- **Bien conserver les saucissons** : pour bien conserver vos saucisses sèches et saucissons secs, placez-les dans un endroit sec et aéré, entre 15 et 18°C. Si vous mettez beaucoup de temps à les consommer et que vous tenez absolument à ce qu'ils ne sèchent pas, vous pouvez également les placer au frigidaire, en prenant soin de les envelopper dans un linge. Ne jamais utiliser de papier sulfurisé ni d'aluminium, ils faut que les saucissons respirent !

- **Bien choisir les saucissons** : Je vous conseille de les choisir souples au toucher, avec une fleur de surface naturelle de couleur ivoire. A la dégustation, ils ne doivent être ni piquants, ni rances, ni trop salés. A la coupe, ils doivent offrir un grain assez grossier, où prédomine le maigre avec une faible quantité de bon gras. S'ils ont un aspect huileux du à une température trop élevée, il vous suffit de le mettre un petit peu au frigidaire de façon à ce que le gras se reconstitue. Contrairement à ce que l'on pense, la charcuterie sèche craint bien plus l'humidité, à la chaleur. Même s'ils devaient "transpirer", c'est bon signe : preuve qu'ils sont en boyau naturel et non en boyau artificiel !

SAUCISSONS PUR PORC

Saucissons aux Noisettes : 3.00 Euro

Saucisson de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en Boyau naturel de porc ficelé manuellement. Parfaite alliance avec les fruits secs. Légèreté et gourmandise. Découvrez le bon goût de la noisette dans un saucisson délicatement parfumé. Noisettes entières craquantes pour un saucisson si moelleux. Elles n'altèrent en rien le goût si rustique mais le bonifie. Le pécher mignon de ces dames.

Les 4 saucissons aux Noisettes à 3.00 Euro pièce pour 10 Euro



SAUCISSONS PUR PORC

Saucisson Fumé : 3.00 Euro

Saucisson de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en Boyau naturel de porc ficelé manuellement. Caractéristique du produit : Le saucisson fumé sera le préféré de vos enfants. Légèrement fumé, une saveur très spéciale qui le différencie de tout autre saucisson sur le marché. Une merveille de délice. Le saucisson fumé est élaboré avec de la viande un peu moins maigre que les autres saucissons pur porc. Comme tous nos saucissons, l'extrémité est noué avec une ficelle.

Les 4 saucissons Fumé à 3.00 Euro pièce pour 10 Euro



SAUCISSONS PUR PORC

Saucisson Nature Gzyc'! 3.00 Euro

Saucisson de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en Boyau naturel de porc ficelé manuellement. 100 % pur porc. Aspect et bouquet traditionnel avec sa couche de fleur blanche, particulièrement goûteux. Savourez le plaisir gourmand d'un goût riche et vrai. Partagez le bonheur de moments chaleureux et ensoleillés. Le saucisson nature est un pur régal ! Le saucisson nature, comme tous les saucissons de notre producteur, est un produit embossé traditionnellement dans un boyau naturel de porc ficellé à la main.

Les 4 saucissons Nature à 3.00 Euro pièce pour 10 Euro



SAUCISSONS SPECIALITES

Saucisson Fermier : 3.50 Euro

Saucisson de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en Boyau naturel de porc ficelé manuellement. Le Fermier, l'incontournable de la maison. Saucisson de qualité supérieure. Le saucisson fermier est haché gros. Extra maigre. Le saucisson fermier est élaboré avec 40% de filet de porc. Saveur incomparable bien spécifique à la catalogne avec un assaisonnement unique ! Le saucisson Fermier plaira à toute la famille. Un parfum si agréable pour une charcuterie tant appréciée. Le Fermier est le saucisson incontournable de la charcuterie Au Cochon Gourmet. A mettre sur votre table toute l'année.

Les 4 saucissons Fermier à 3.50 Euro pièce pour 10 Euro



Information :

L'authenticité des saucissons Au Cochon Gourmet échappe au temps qui passe. Les gastronomes seront vivement satisfaits par la qualité irréprochable de nos saucissons qui sont élaborés uniquement à base de viande extra-maigre. L'élaboration exige beaucoup de soins et de sagesse. Ce savoir-faire ancestral que maîtrise parfaitement notre fabricant catalan KEESBO.

- Le boyau naturel :

Il faut une peau suffisamment épaisse et solide pour éviter qu'elle n'explose lors du remplissage, mais il faut également que la peau soit suffisamment fine et perméable pour permettre au saucisson de sécher. Les boyaux naturels sont lavés et dégraissés puis gonflés pour en vérifier l'état et la taille. Ils sont ensuite salés pour permettre leur conservation et une des extrémités fermés à l'aide d'une ficelle.

- **Conservation** : Les saucissons Au Cochon Gourmet sont embossés artisanalement dans un boyau naturel de porc et sont donc sujets à souffrir de l'humidité. Conserver à température ambiante et protéger de l'excès d'humidité.

SAUCISSONS SPECIALITES

Saucisson Sanglier : 3.50 Euro

Saucisson de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en Boyau naturel ficelé manuellement. Le saucisson au Sanglier est haché gros. Goûteux à plaisir pour le véritable amateur de saucisson. Plongez dans le monde des saveurs pour un goût unique et authentique, assaisonné de savoir-faire et de tradition alliant force et caractère. Si vous êtes amateur de goût sauvage, la robustesse de ce saucisson saura vous ravir. Saucisson élaboré avec de la viande extra maigre de sanglier et de porc agrémenté de poivre noir broyé. Aspect et bouquet très traditionnel. Couche de fleur blanche.

Les 4 saucissons Sanglier à 3.50 Euro pièce pour 10 Euro



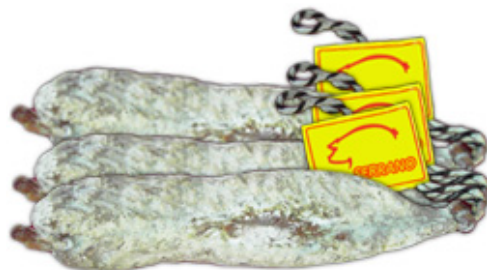
SAUCISSONS SPECIALITES

Saucisson Serrano : 3.50 Euro

Saucisson de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en Boyau naturel de porc ficelé manuellement. Pour les amoureux de produits fins. Aspect et bouquet très traditionnel et une saveur si raffinée qui invite à le goûter. A base de Serrano dont on ne tarit pas d'éloges. Saucisson à base de jambon Serrano : 85% de maigre. Haché gros. Le saucisson Serrano est d'une finesse et d'une authenticité extrême. Retrouver ou découvrez son parfum si généreux. Le fleuron de la Charcuterie de notre boutique .

Les 4 saucissons Serrano à 3.50 Euro pièce pour 10 Euro



SAUCISSONS SPECIALITES

Saucisson Taureau : 3.50 Euro

Saucisson de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane artisanale : Boyau naturel de porc ficelé manuellement. 100 % maigre de Taureau et gras de porc. Aspect et bouquet traditionnel avec sa couche de fleur blanche, particulièrement goûteux. Savourez le plaisir gourmand d'un goût riche et vrai. Partagez le bonheur de moments chaleureux et ensoleillés. Le saucisson nature est un pur régal ! Le saucisson nature, comme tous les saucissons de notre producteur, embossé traditionnellement dans un boyau naturel de porc ficelé à la main.

Les 4 saucissons Taureau à 3.50 Euro pièce pour 10 Euro



CHORIZO

Chorizo Piquant : 3.00 Euro

Chorizo de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en boyau naturel. L'authentique chorizo espagnol qui saura vous transmettre toutes les richesses de l'Espagne ! Les connaisseurs seront charmés par la qualité de ce chorizo. Une texture fabuleuse et une saveur authentique. Vous apprécierez le chorizo piquant par la qualité du piment qui ne se dégagera que lorsque vous l'aurez bien en bouche. Gage de très grande qualité. Le chorizo piquant est un produit régional catalan fabriqué avec du maigre de porc (épaule) et du lard. La viande mélangée est broyée puis mixée avec du «pimenton» paprika cultivé dans les régions espagnoles d'Andalousie et de l'Estrémadure, et de l'ail, ce qui lui donne son goût piquant et sa chaude couleur orange.

Chorizo Au Cochon Gourmet :

L'authenticité du chorizo Au Cochon Gourmet échappe au temps qui passe. Les gastronomes seront vivement satisfaits par la qualité irréprochable de ces chorizos qui sont élaborés uniquement à base de viande extra-maigre. L'élaboration du chorizo exige beaucoup de soins et de sagesse. Ce savoir-faire que maîtrise parfaitement notre fabricant catalan KEESBO. Le chorizo Au Cochon Gourmet réjouira les palais les plus exigeants. Le chorizo rustique Au Cochon Gourmet est idéal pour la préparation de la paella et l'élaboration de nombreux plats typiquement espagnols.



CHORIZO

Soubressade : 2.50 Euro

Sobrasada, Chorizo de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en boyau naturel.

La Soubressade est une charcuterie d'origine espagnole, de la région des Baléares. La Soubressade est un chorizo à tartiner à base de pimenton (paprika espagnol). Légèrement piquante comme elle se doit, se déguste crue ou cuite à la poêle. La manière traditionnelle de consommer la sobrasada consiste à l'étendre sur une tranche de pain de campagne, arrosée avec du miel, du sucre ou avec de la confiture d'abricot.



CHORIZO

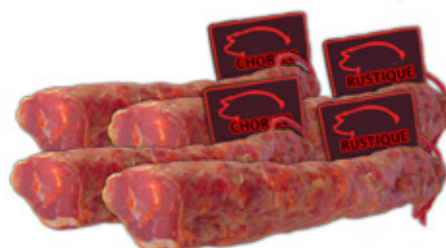
Panier Gourmand Rustique : 20.00 Euro

Chorizo et Saucissons de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en boyau naturel. Le Rustique est un Chorizo pur porc 95% maigre, conditionné sous vide, afin qu'il ne sèche pas. Comme tous les aliments de Girona, le chorizo rustique a le goût du grand air et de la terre, le caractère de l'Espagne. Bouquet non acide et légèrement relevé. Couleur et odeur alléchante, qu'il doit au pimenton, piment doux et légèrement sucré, de la famille du paprika cultivé dans les régions de l'Andalousie et de l'Estrémadure. Sa particularité : viande extra maigre, élaboré dans l'échine de porc exempte de graisse.

Panier Gourmand Rustique + la Sélection Maison : 20 Euro

**1 Chorizo Piquant, 1 Saucisson Serrano,
1 Saucisson Sanglier, 1 Saucisse Catalane**



SAUCISSON PUR PORC

Panier Gourmand Rosette : 20.00 Euro

Saucissons de Fabrication Keesbo.

Charcuterie Catalane en boyau naturel de porc ficelé manuellement. Extra maigre, la Rosette de porc vous ravira par la richesse de sa saveur. Exceptionnelle, la charcuterie la plus représentative de la salaison catalane Keesbo.

Aspect et bouquet très traditionnel. Couche de fleur blanche.

La Rosette est hachée gros.

Panier Gourmand Rosette + la Sélection Maison : 20 Euro

**1 Chorizo Piquant, 1 Saucisson Serrano,
1 Saucisson Sanglier, 1 Saucisse Catalane**



NOIX DE JAMBON

Panier Gourmand Jambon Sanglier : 20.00 Euro

Salaison et saucissons de fabrication Catalane Keesbo en boyau naturel.

Noix de jambon de sanglier. La noix est découpée dans la partie la plus noble, la plus tendre, et la moins grasse du jambon. Le cœur du jambon est mis dans un boyau naturel. D'un aspect très rustique, sa saveur intense et raffinée sera vivement appréciée des adeptes de goût d'antan. La noix de jambon se consomme en tranches fines, idéal pour vos apéritifs, vos salades, avec des tranches de melon dans vos entrées ou en tapas avec des tranches de fromage de brebis. Facile à découper, cette viande séchée se laissera consommer à votre rythme.

Panier Gourmand Sanglier + la Sélection Maison : 20 Euro

**1 Chorizo Piquant, 1 Saucisson Serrano,
1 Saucisson Sanglier, 1 Saucisse Catalane**



FILET DE PORC

Panier Gourmand Ventrèche : 20.00 Euro

Filet de Porc de Fabrication Keesbo.

Salaison de fabrication Catalane : Pancetta. Exceptionnelle ! Ventrèche paysanne extra maigre. Authentique goût de la poitrine séché, a déguster comme un jambon et suffisamment fraîche pour être cuisinée. Retrouver le goût de nos campagnes. Ventrèche identique à celles que faisaient nos grands-parents qui détenaient le secret pour qu'elle ne soit pas trop salée après un séchage lent et naturel. Elle est salée mais pas trop, poivrée et ensuite affinée pendant plusieurs mois. Ailleurs, on l'appelle aussi du lard séché ou de la poitrine de porc séchée. La ventrèche est située sous l'échine entre la jambe arrière (jambon, pernil) et la jambe avant du cochon (palette, épaule).

Panier Gourmand Ventrèche + la Sélection Maison : 20 Euro

1 Chorizo Piquant, 1 Saucisson Serrano, 1 Saucisson Sanglier, 1 Saucisse Catalane



FILET DE PORC

Panier Gourmand Lomito : 20.00 Euro

Filet de Porc de Fabrication Catalane Keesbo.

Petit Lomo aillé, aux épices de Chorizo. Le Lomito (lomo embuchado) est un produit sec élaboré avec la partie la plus noble du cochon. Sa composition ravira les plus fins gourmets. Onctuosité et goût inimitable. Fabriqué avec l'échine de porc exempte de matière grasse, la viande est marinée dans un mélange d'assaisonnement semblables au chorizo, de l'ail, de l'origan et de l'huile d'olive. La viande est ensuite séchée à l'air durant deux mois minimum afin de conserver toute sa tendresse. Elle est ensuite enserrée dans un boyau naturel. Le Lomito peut se consommer de différentes manières : Cru coupé en fines rondelles ou cuit dans une raclette.

Panier Gourmand Lomito + la Sélection Maison : 20 Euro

1 Chorizo Piquant, 1 Saucisson Serrano, 1 Saucisson Sanglier, 1 Saucisse Catalane



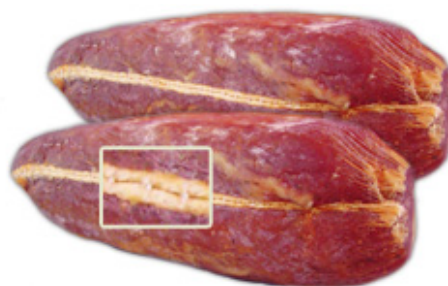
FILET DE PORC

Lomo Cana : 25.00 Euro le kilo

Lomo Fabrication Catalane Keesbo.

Morceaux sous vide de 0,50 kg à 0,75 kg. Le lomo est un produit ancestral et traditionnel de la charcuterie espagnole ! Le lomo est conçu avec le filet de jambon de porc légèrement aillé et fumé. 100% maigre. 100% filet de porc séché comme un jambon, embossé dans un boyau naturel, puis cousu. Cette composition à la chair rosée et si moelleuse ravira les plus fins gourmets. En général le lomo de porc se consomme en tranches fines. Bien séché, Il est destiné à une conservation de longue durée qui permet sa maturation et l'obtention d'un goût exceptionnel ! Finesse gustative garantie. Un parfum si agréable pour une charcuterie tant appréciée.

Lomo : 25 Euro le kilo en morceaux sous vide de 0.50 à 0.75 kg



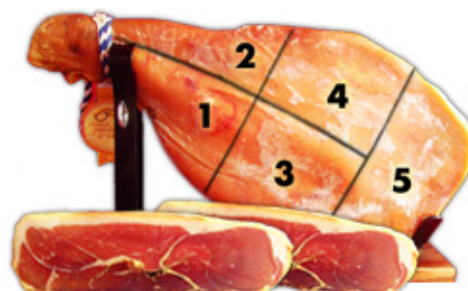
JAMBON SERRANO

Serrano ORO en morceaux : 25.00 Euro le kilo

Jambon Serrano de fabrication Catalane Keesbo.

Appellation d'origine contrôlée. Jambon de montagne espagnol au goût très parfumé. Le jambon Serrano ORO est un jambon cru haut de gamme. Une saveur et un bouquet digne des palais les plus exigeants. Le jambon Serrano ORO est élaboré de manière artisanale. Les facteurs sel, air et temps y jouent un rôle prépondérant déterminant toujours le résultat final. Pendant le séchage, notre producteur catalan s'inspire autant que possible du rythme des saisons dans ses sécheries artisanales. Le jambon serrano label ORO, qualité OR, est une Spécialité Traditionnelle Garantie : STG. Especialidad Tradicional Garantizada, label décerné par la Fundacion Jamon Serrano.

Jambon Serrano en morceaux à 25 Euro le kilo de 0.70 kg à 1.40 kg



JAMBON SERRANO

Serrano ORO Entier à l'os : 16.00 Euro le kilo

Offre spéciale à 15 Euro/kg soit 100 Euro le jambon de 7 kg

Appellation d'origine contrôlée. Jambon de montagne espagnol au goût très parfumé. En cadeaux : Un socle à jambon. Poids minimum 7 kilos.

Points blancs : Il s'agit de cristaux de tiroxina produits par une dégradation des protéines qui ne sont absolument pas nuisibles mais au contraire cela dénote que le jambon est de grande qualité.

Voile blanc :

Lorsque que ce phénomène se manifeste, il ne s'agit nullement d'une perte de qualité ni de viande avariée. Il suffit de découper finement la première tranche du jambon.

Irisation :

Sur la tranche et certaines zones de la fibre musculaire apparaissent des nuances irisées. Cela n'indique aucune altération ni du goût, ni de l'odeur du jambon.

Cristallisation du sel :

Il s'agit de sel anorganique qui se dépose en surface notamment par la faible teneur en humidité. Il n'indique rien d'anormal. Le phénomène est facile à résoudre en taillant finement la première tranche du jambon.

Jambon Serrano ORO : 100.00 Euro. Poids : 7.00 kg



JAMBON SERRANO

Serrano ORO Entier : 25.00 Euro le kilo

Jambon Serrano de fabrication Catalane Keesbo.

Appellation d'origine contrôlée. Jambon de montagne espagnol au goût très parfumé. Serrano Entier désossé sous vide. Poids : 5.50 kg. Prix : 137.50 Euro. Appellation d'origine contrôlée qualité « ORO ».

Jambon serrano d'une qualité exceptionnelle, délicatement parfumé et tellement délicieux. Une viande persillée de structure ferme et tendre, une teinte pourpre légèrement veinée et un goût intense et prononcé qui n'est pas salé mais fruité. Pour pouvoir déguster toute la saveur de ce jambon, il faut absolument le découper en tranches fines, de façon à ce qu'il fonde dans la bouche Le jambon serrano est aujourd'hui un produit protégé dans l'Union Européenne comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). Le label et la qualité OR designe le temps d'affinage et de maturation des jambons serrano : 11 à 14 mois de séchage. Le jambon serrano ORO, qualité OR, est une Spécialité Traditionnelle Garantie. ETG : Especialidad Tradicional Garantizada, label décerné par la Fundacion Jamon Serrano.

Jambon Serrano ORO : 137.50 Euro. Poids : 5.50 kg



JAMBON IBERIQUE

Jambon Ibérique Entier : 79.00 Euro le kilo

Jambon Ibérique Entier, connu sous le nom plus familier :

"Pata negra". Le meilleur jambon au monde. 36 mois de séchage. Appellation d'origine contrôlée. Jambon entier sous vide. Poids minimum 8,5 kilos.

Onctuosité et gout inimitable. Le meilleur et le plus rare des jambons. Le seul jambon ou le gras fond dans la bouche avec une saveur inégalée. Le jambon Ibérique est élaboré avec beaucoup de soins et de qualité à partir de porcs gras. Résultat, un jambon riche en saveur, juteux avec une maturation lente et naturelle. Viande striée de points blancs due à une dégradation des protéines. Le porc ibérique est la dernière race de cochons de pâturages d'Europe. Il s'agit d'une espèce unique élevée en liberté dans le sud-ouest de la péninsule ibérique se nourrissant de produits naturels : de glands, de fruits, de racines et d'herbes.

Jambon Ibérique : 671.50 Euro. Poids : 8.50 kg



Marjorie, FaFa, Zaza, Nani & Jacques

Au Cochon Gourmet
Service Consommateurs
405, rue Gilbert Lahillade
40990 Saint-Paul-Les-Dax
information@au-cochon-gourmet.com

