

# Maison GARCIA

Artisans charcutiers depuis 1961

*Pata Negra 100% ibérique pur Bellota*  
*65 mois d'affinage*



# PATA NEGRA 100% IBÉRIQUE DE BELLOTA AFFINÉ 65 MOIS

**Vous allez déguster un jambon 100% Ibérique Pur Bellota Gran Reserva 65 mois d'affinage Juan Pedro Domecq.**

Le Jambon de Bellota 100% Ibericos Gran Reserva Domecq est un produit unique, qu'on obtient des cochons un peu plus gros que la moyenne de nos animaux et qui profitent d'une plus grande quantité de gland que leurs copains.

Ces chefs-d'œuvre, sont affinés dans les « secaderos » naturels à Jabugo, un processus long et artisanal, d'au moins 65 mois ou bien plus. En effet, ce sont souvent des pièces plus grosses qui exigent alors plus de temps pour arriver au point optimal d'affinage, en comparaison au 42-48 mois d'affinage.

Ces pièces possèdent une saveur très intense, un arôme fort et une couleur de viande légèrement plus sombre. Comme un vieux vin ; la saveur est très particulière, et sera appréciée par des vrais gourmets qui sont à la recherche de quelque chose d'unique et de vraiment spécial.

*« C'est un produit très très exclusif et limité. Le très peu pièces qu'on obtient, environ 120 par an au maximum, sont réservés pour la famille Domecq, la famille royale de différents pays, et pour des clients très exclusifs, comme c'est le cas de la Maison Garcia pour toute la France »  
Maria Emiliana – Responsable Export chez Juan Pedro Domecq*



Ne pas jeter sur la voie publique - SIRET 350796300048



## MARCHÉ VICTOR HUGO

Du mardi au dimanche en matinée  
et tous les jours fériés.

Place Victor Hugo, Toulouse

05.61.23.10.62

## BOUTIQUE EN LIGNE

Commandez sur  
[www.maison-garcia.fr](http://www.maison-garcia.fr)  
Livraison en France



## BOUTIQUE EUROCENTRE

Du mardi au jeudi de 9h à 13h30 et  
le vendredi de 9h à 18h30.

6 av. de Fontréol, EuroCentre

05.61.74.77.47