Maison GARCIA

- Artisans Charcutiers depuis 1961 -

L'APPELLATION "PATA NEGRA"

Les Clefs de la Qualité

L'exceptionnelle qualité de ces jambons est déterminée par trois facteurs : une race pure et unique, une alimention naturelle, à base de glands, et un système de séchage artisanal de longue tradition.

Le vrai porc ibérique est abattu après avoir vermillé à plaisir dans la glandée. C'est à ce moment que commence un procédé de fabrication minutieusement contrôlé par les "Consejos Reguladores", afin d'offrir une totale garantie de ces pièces.

Le séchage, qui se développe tout au long de 36 mois, commence par une courte période de salaison. Ensuite, les pièces passent dans des séchoirs naturels.

On oublie la hâte et le temps s'arrête. L'artisan tient compte de la climatologie pour contrôler les degrés du séchoir. Finalement, les jambons sont emportés dans des caves presque en pénombre, où ils subissent la dernière phase de séchage et s'affinent lentement.

L'Or Gras

Les parcs naturels de chênes verts qui peuplent le Sud constituent l'habitat naturel du porc ibérique. Leur sinueuse orographie est parcourue par cette race porcine sylvestre et sauvage, vrai vestige génétique : des porcs en toute liberté qui se nourissent de glands et d'herbe, acquérant même les dernières essences des parfums naturels.

C'est ici que le vrai porc ibérique croît, calmement, sans s'engraisser de façon intensive, conforme au rythme de la nature.

Finesses de Luxe

La viande douce, onctueuse et parfumée des jambons ibériques Pata Negra de Bellota provoque, au palais, un éclat d'arômes délicats.

La faible quantité de sel est l'un de ses traits les plus importants. Tranchés, ils présentent de nombreux fins sillons de graisse entremêlés à leur viande maigre, avec des tonalités qui fluctuent entre le rouge pourpre et le rose pâle. Leur lard brillant et jaûnatre révèle le bas point de fusion de la graisse des glands. On les reconnaît exterieurement par la finesse et la couleur de leur graisse, par l'onctuosité de leurs parties adipeuses et par leur flore mycotique blanche ou grise-bleuâtre. Tout un symbole du luxe pour palais experts.

L'appellation PATA NEGRA recouvre 4 origines contrôlées, avec pour caractéristique, les jambons bagués et numérotés.

- L'appellation JABUGO en Andalousie
- L'appellation EXTREMADURA
- L'appellation GUIJUELO à Salamanque
- L'appellation LOS PEDROCHES à Cordoue

Au sein de chaque appellation, 2 classes bien distinctes :

- Les RECEBO
- Les BELLOTA

Pour en savoir plus et commander, rendez-vous sur www.maison-garcia.com

Ne pas jeter sur la voie publique - RCS Toulouse B 350 179 695

MARCHÉ VICTOR HUGO

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

Place Victor Hugo, Toulouse

05.61.23.10.62

BOUTIQUE EN LIGNE

Commandez sur

www.maison-garcia.fr

BOUTIQUE EUROCENTRE

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

6 avenue de Fontréal, 31620 Villeneuve-lès-Bouloc

05.61.74.77.47