

Le Jambon d'Auch[®]



Hergestellt aus frischem Schinken am Stück, von Schweinen, die ausschließlich aus Südwest-Frankreich stammen. Die Rohware wird nach den **strengen Richtlinien von "Le Jambon d'Auch"** ausgewählt.

Der Knochen wird herausgelöst und der Schinken so zugeschnitten, dass seine natürliche Form und Festigkeit erhalten bleiben. Die Aromatisierung, eine leichte Salzung sowie langsames Pressen verleihen ihm eine **exzellente Geschmacksqualität**.

In einer geschlossenen Form wird "**Le Jambon d'Auch**" langsam in seinem eigenen Saft gekocht. Dieser Schritt ist besonders wichtig für die **Entwicklung** seiner ihm eigenen Geschmacksrichtung.

Besondere Merkmale des "Jambon d'Auch":

- sehr gute Festigkeit der Scheiben
- beim Aufschneiden sind die unterschiedlichen Muskelbereiche gut zu erkennen: Nuss, Oberschale, Unterschale etc.
- seine Form ermöglicht einen guten Ertrag beim Aufschnitt (ungefähr 90%) sowie gleichmäßige und appetitliche Scheiben



Le Gascon Passion[®]

Jambon d'Auch mit Kräutern



Hergestellt aus frischem Schinken am Stück, von Schweinen, die ausschließlich aus Südwest-Frankreich stammen. Die Rohware wird nach den **strengen Richtlinien von « Le Jambon d'Auch »** ausgewählt.

Bei diesem gekochten Schinken wird der Knochen herausgelöst und das Produkt so sorgfältig verarbeitet, dass seine ursprüngliche Form erhalten bleibt. Er wird mit Kräutern zubereitet und im eigenen Saft gekocht. Seine besonderen Merkmale sind:

- Typisch eigener Geschmack
- Form, die das Aufschneiden bei gleichzeitig geringem Verschnitt erleichtert
- Die kulinarische Kreation und sein besonderes Aussehen verleihen diesem Produkt seinen speziellen Charakter



L'Aillet de Gascogne®



Gekochte Fleischwurst mit Knoblauch, zubereitet aus frischen Schinkenstücken (mindestens 80%). Diese Knoblauchwurst enthält fast keinerlei Zusatzstoffe.

Einzelgewicht: 0,8 kg.

Durch ihre längliche Form und den bereits vorhandenen Anschnitt wird der Verschnitt reduziert.

Nach dem Dämpfen wird die Fleischwurst langsam gekocht, sodass der Knoblauch seinen vollen Geschmack entfalten kann.

Le Jambon d'Auch®

Le Campagnard



Reine Schweinepastete aus frischen Schinkenstücken (mindestens 25%) mittelgrob, die wie früher traditionell mit Milch und Eiern gebunden wird.

Präsentiert in einer rechteckigen Schale, lässt sich diese Pastete in ihrer Festigkeit bestens aufschneiden und bietet einen guten Ertrag beim Aufschnitt.

Durch das langsame Kochen können der Knoblauch und die Schalotten ihren Geschmack bestens entfalten.



Le Jarreton® Tradition



Hergestellt aus frischen Schinkenhexen von **Schweinen aus dem Süd-Westen Frankreichs**.

Schwarte, Knochen und Fett werden vollständig entfernt. Die sorgfältige Herstellung und Aromatisierung, verbunden mit einer progressiven Salzung, verleihen der Haxe eine exzellente Geschmacksqualität.

Angeboten in praktischen Gläsern zu 400g eignet sich dieses Produkt z. B. für unterwegs und zum Picknick.



Kalter Verzehr: Auf einem Salatbett, mit anderen Wurstsorten, zu Hause oder beim Picknick.

Warmer Verzehr: Mit weißen Bohnen oder Linsen für lange Winterabende.

