

Le Jambon d'Auch®



Elaboré à partir de jambons frais entiers de porcs provenant exclusivement du SUD-OUEST. La matière première est *rigoureusement sélectionnée suivant le cahier des charges «Le Jambon d'Auch»*.

Le jambon est désossé, paré juste ce qu'il faut pour conserver sa cohésion et son aspect naturel. Une aromatisation choisie et un malaxage lent lui confèrent *une excellente qualité gustative*.

Moulé dans sa disposition originelle, «Le Jambon d'Auch» est cuit lentement à «l'étouffée» dans son jus. Cette dernière opération est particulièrement importante pour *le développement des saveurs*.

«Le Jambon d'Auch» offre les avantages suivants :

- une très bonne tenue de tranche.
- au tranchage, on distingue parfaitement les différents muscles : pointe, noix, sous noix, noix pâtissière, etc.
- sa forme permet d'obtenir un bon rendement de tranchage (environ 90%), mais aussi des tranches régulières et appétissantes.



Le Gascon Passion®

Jambon d'Auch aux herbes



Elaboré à partir de jambons entiers de porcs provenant exclusivement de viande fraîche du SUD-OUEST.

La matière première est *rigoureusement sélectionnée suivant* le respect du cahier des charges «**Le Jambon d'Auch**».

Ce jambon cuit supérieur préparé avec soin, cuisiné aux herbes et cuit dans son jus offre les avantages suivants :

- une saveur toute particulière.
- sa forme facilite le tranchage et limite les pertes.
- sa conception culinaire et sa présentation spécifique confèrent à ce produit son caractère novateur.



L'Aillet de Gascogne®



Saucisson cuit à l'ail élaboré à partir de parages de jambons frais (80% minimum).

Sa présentation en bâton de 0,8 kg avec bout coupé permet d'amoin-drir la perte d'entame.

Après étuvage, ce saucisson est cuit lentement pour permettre à l'ail de libérer sa saveur.



SARL GERIAL - Z.A LAFOURCADE, 32200 GIMONT

Tél. + 33 (0)5 62 67 89 25 - Fax. + 33 (0)5 62 67 89 24 - www.lejambondauch

Le Campagnard



Pâté de campagne pur porc élaboré à partir de parages de jambons frais (25% minimum), ce pâté est “collé” au lait et aux oeufs, comme on le faisait autrefois. Le grain de hachage est moyen.

Présenté en moule rectangulaire, il offre une excellente tenue à la coupe, ainsi qu’un très bon rendement au tranchage.

Une cuisson lente permet à l’ail et à l’échalote de libérer leurs saveurs dans les meilleures conditions.



Le Jarreton® Tradition



Elaboré à partir de jarrets de jambons frais de **porcs provenant exclusivement du SUD-OUEST**.

Ce jarret est entièrement découenné, désossé et dégraissé. Préparé avec soin, une aromatisation liée à un salage progressif lui confère une excellente qualité gustative.

La présentation en verrine de 400 g permet à ce produit d'accompagner le consommateur dans ses déplacements champêtres.



A consommer froid sur un lit de salade, avec d'autres charcuteries à la maison ou en pique-nique.

A consommer chaud avec un plat de haricots blancs ou de lentilles pour les longues soirées d'hiver.

Le Jambon d'Auch®

SARL GERIAL - Z.A LAFOURCADE, 32200 GIMONT

Tél. + 33 (0)5 62 67 89 25 - Fax. + 33 (0)5 62 67 89 24 - www.lejambondauch