

Le Jambon Noir du Périgord

est affiné à l'ancienne sur la même zone géographique que l'élevage et l'abattage des porcs. La proximité des différents acteurs de la filière s'inscrit dans une démarche volontaire de production locale en circuit court et écologique.



36 éleveurs produisent annuellement plus de 100 000 porcs élevés dans des conditions respectant le bien-être animal, nourris à partir d'une alimentation naturelle riche en céréales.

L'élaboration du Jambon Noir du Périgord est réalisée par Le Saloir du Périgord idéalement situé au coeur d'un parc naturel régional.



LE SALOIR DU PÉRIGORD

D 675
24360 SAINT BARTHELEMY DE BUSSIERE
Tél. : 05 53 56 43 98 - Courriel : saloir-du-perigord@orange.fr

conception : ILO Créatif - www.ilo-creatif.com

Jambon Noir du Périgord

JAMBON SEC SUPÉRIEUR

Affiné à l'ancienne

Le Jambon Noir du Périgord, Trésor de la gastronomie périgourdine

Le **Jambon Noir du Périgord** est le fruit d'un long et rigoureux travail de nos maîtres affineurs.

L'élaboration de ce jambon sec supérieur dure 7 à 8 mois pendant lesquels le plus grand soin lui est apporté.

Après un salage doux, il repose et sèche paisiblement.



Pour profiter de toutes ses saveurs authentiques, vous pouvez retrouver le Jambon Noir du Périgord en quart ou en barquettes de tranches fines au rayon Libre-Service ou tranché à la demande au rayon coupe.



C'est au cours de ces longs mois que le Jambon Noir du Périgord est frotté aux baies de genièvre et qu'il acquiert sa couleur rouge intense, son goût typique, sa douceur, son fondant et développe ses arômes subtils. Le liseré noir caractérise le respect de la recette ancestrale.

