



Filière Promus



Porc Frais et Charcuterie

Louey (65)

Pourquoi travailler avec les éleveurs du Noir de Bigorre ?

Le Noir de Bigorre est un collectif d'éleveurs et d'artisans passionnés dans l'élevage de porc Noir de Bigorre. Ce collectif est présent aux pieds des montagnes, dans un paysage doux et paisible des Pyrénées centrales.

Leur idéologie depuis 40 ans ? Sauvegarder un animal et une race, aux antipodes de la logique intensive. Réapprendre à élever, à le travailler et à l'affiner... Redécouvrir des savoirs perdus et y exceller.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement



Les animaux sont en liberté sur leur territoire d'origine. De plus, les porcs se nourrissent principalement d'herbes, gland, châtaigne... avec aucun OGM ce qui confère aux porcs une qualité inégalée.

C'est un animal noble par excellence, il est le fruit d'un écosystème qui relie le milieu naturel, l'animal et l'homme.

Gamme de Produits travaillés

Charcuterie



- Longe couverture avec os
- Filet couvert avec os
- Échine avec os
- Filet avec os
- Carré 4/5 Cotes

Les recommandations Promus



Filet Mignon de porcs Noir de Bigorre AOP



Carré à l'os 4-5 côtes - détaillé & manchonné de Porc Noir de Bigorre AOP



Côte échine de Porc Noir de Bigorre AOP 250 à 450g



Côte filet de Porc Noir de Bigorre AOP 250 à 450g