



Reconnues par les chefs et les gourmets, les qualités organoleptiques de la viande correspondent aux caractères spécifiques du Porc Noir de Bigorre :

- une texture tendre et juteuse correspondant à un taux de graisse intramusculaire moyen de 4%,
- une couleur rouge intense liée à un taux de myoglobine très élevé...

En dégustant une côte d'échine de Porc Noir de Bigorre, cuite rosée comme il convient pour ce produit délicat, nous savourons un patrimoine gastronomique qui a failli disparaître. Sa texture tendre et fondante, avec la présence d'un gras qui éveille le goût et l'appétit, évoque le réel plaisir à s'alimenter pour rester sain.

### **L'éloge du bon gras**

Le gras du Porc Noir de Bigorre présente un profil très équilibré entre l'acide oléique (mono-insaturé) – composant principal de l'huile d'olive, élément de base de la cuisine méditerranéenne et l'acide linoléique (polyinsaturé), atout nutritionnel majeur. Cet équilibre, la forte proportion d'acide oléique qui génère les arômes agréables et la consommation d'herbe par les porcs, donc de vitamine E aux vertus anti-oxydantes, expliquent la couleur du gras, très blanc et l'absence de goût de rance.

“Certains trouvent au gras, si fin qui protège la viande, une saveur d'amande quand d'autres

perçoivent la noisette...”

Partager sur

FACEBOOK