

Labels



Le label **Indication Géographique Protégée** est utilisé pour un produit agricole ou une denrée alimentaire qui porte le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays. Le produit est originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays et une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique. La production, la transformation et l'élaboration ont aussi lieu dans l'aire géographique délimitée.

Jambon d'Ardenne Licence n° JAR-061

Le Jambon d'Ardenne est un produit de viande sec, obtenu à partir d'une cuisse de porc, par salage à sec, frottage au sel ou immersion dans une saumure.



La maturation s'effectue dans un local froid.

Le fumage, facultatif, ne peut être réalisé qu'à l'aide de bois ou de sciure de bois de hêtre et/ou de chêne, à l'exclusion de bois et sciures de résineux et de bois de réemploi.

La durée minimale de fabrication est fixée en fonction du type de produit: jambon à l'os, cœur ou noix.

Les produits ainsi obtenus doivent répondre à une série de normes physiques, analytiques tant chimiques que bactériologiques.

Le cahier des charges présente en détail les conditions requises pour la fabrication du Jambon d'Ardenne.

Pâté Gaumais Licence PGA-024



Né à la fin du 19ème siècle, le pâté gaumais est une tourte de pâte levée farcie de viande de porc marinée.

Depuis le milieu du 20ème siècle, il fait l'objet chaque année, à Virton, le 26 décembre, du concours du Roi du Pâté Gaumais.

Il se mange froid ou chaud. C'est une heure ou deux après sa cuisson au four qu'il est le meilleur mais il se réchauffe sans problème dans un four à 150° pendant 20 minutes, éventuellement protégé par une feuille d'aluminium ou entre 2 platines à tarte afin de rendre sa pâte croustillante.

On peut l'accompagner d'une salade et de vin rouge ou blanc sec (de Torgny par exemple) ou d'une bière Trappiste d'Orval.

Depuis le 09 octobre 2001, (J.O.C.E. 10.10.2001), la Commission des Communautés Européennes reconnaît le PATE GAUMAIS en tant qu'indication Géographique Protégée.

Cela signifie que seuls peuvent s'appeler Paté Gaumais, ceux qui respectent un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant et signalé par une hostie délivrée par l'Association reconnue.



Artisan Certifié.



Médaillé des Elites du travail.

Saucisson d'Ardennes avec IGP

Origine du porc : Ferme

Origine du Boeuf : essentiellement bovins bio de la région.