

dpagès



Llonganissa dpagès

Elaborada amb carn de porc ecològic de la raça Gascó. Aquesta, és autòctona del sud de França. És la raça més propera en termes genètics a la ja desapareguda raça autòctona d'aquí, el porc català.

El Gascó no pot fer gala dels seus índexs productius, però sí que la seva rusticitat el fa excel·lent en l'adaptació a les condicions ecològiques en les que a dpagès criem els nostres porcs. Aquests dos factors combinats: raça i condicions de cria, ens permeten obtenir una carn d'inigualable qualitat, amb un contingut en greixos superior però amb un perfil d'àcids grassos molt equilibrat.

Els porcs de dpagès són nascuts i criats al Solsonès, alimentats amb farratges de la comarca i pinso ecològic obtingut de cereals de proximitat. Els fems generats a la granja es converteixen en un adob orgànic de molta qualitat pels camps de cereal ecològic del Solsonès. A la mateixa comarca s'hi duu a terme el sacrifici, l'elaboració de l'embotit i el posterior assecat. Per tant podem dir quasi en un 100 % que es tracta d'un producte íntegre del Solsonès.

La llonganissa dpagès és com la d'abans (i així ens ho diu la gent gran que la tasta), amb un gust autèntic i natural.

Elaborada amb la millor carn, amb sal i pebre i un assecat de quasi 4 mesos. Només produïm aquest embotit durant els mesos freds d'hivern per tal d'aprofitar bé la climatologia de casa nostra i obtenir així un producte d'altíssima qualitat.

La podeu acompanyar com vulgueu, amb un bon pa amb tomàquet, però si us cau a les mans, no tindreu temps de buscar-li cap acompanyament!

Porc ecològic d'alta qualitat

