



*Venez découvrir
nos produits à Salies-de-Béarn...*

Traditions Gourmandes
Authenticité des produits du terroir

En plus de nos produits au porc gascon, nous vous proposons des conserves fabriquées à partir de spécialités du terroir : canards élevés traditionnellement, foies gras, confits... Venez nous rendre visite à notre magasin de Salies-de-Béarn (*sous la mairie*). Nous nous ferons un plaisir de vous faire découvrir de nombreux produits "typiques"...

Retrouvez-nous à notre magasin :

O ANNE LYSE ET DANIEL OYHARÇABAL

Place du Bayaà (*sous la mairie*)
64270 SALIES-DE-BÉARN
Tél. 05 59 38 30 61
www.charcuterie-oyharcabal.fr
danieloyharcabal@orange.fr



*À votre service
Préparation de plats
"Traiteur" sur commande*



*Venez à la ferme, nous vous
accueillerons avec plaisir...*



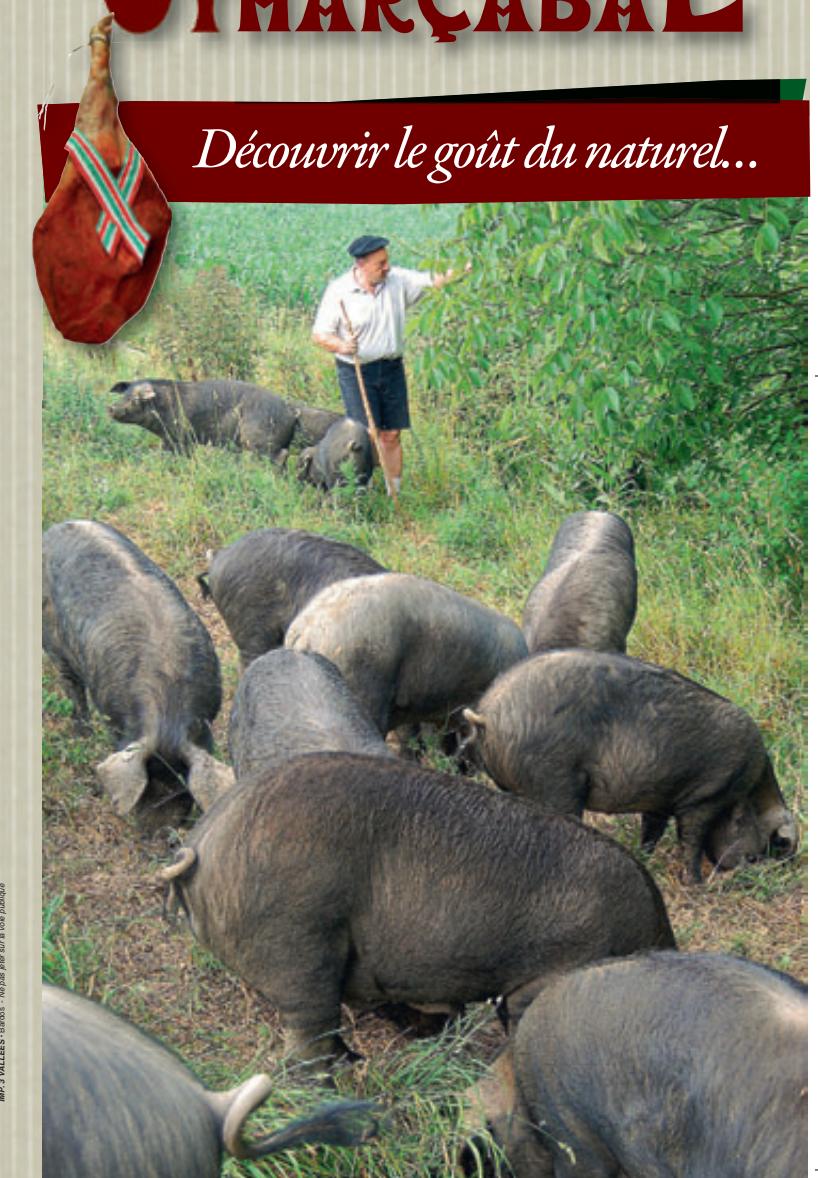
O ANNE LYSE ET DANIEL OYHARÇABAL

Maison Bruche - 64270 BERGOUHEY
Tél. 05 59 38 49 55 - Mobile 06 87 27 54 40
www.charcuterie-oyharcabal.fr - danieloyharcabal@orange.fr



O ANNE LYSE ET DANIEL OYHARÇABAL

Découvrir le goût du naturel...





ANNE LYSE ET DANIEL OYHARÇABAL

*Perpétuer notre savoir-faire
et vous faire découvrir le goût
du naturel...*

Aujourd'hui, la force qui nous pousse à être Artisans Charcutiers tient en ces quelques mots :

*Proposer des produits de qualité
Maîtriser l'origine et la provenance des animaux
Partager et perpétuer notre savoir-faire*





*Notre élevage de Porcs Gascons
Une race de porc authentique de Pays...*

*Les cochons vivent toujours en plein air
et ce, durant quinze mois...*

L'origine du Porc Gascon

Le porc gascon serait la race de cochon la plus ancienne de France... Nous nous sommes "attachés" au porc gascon, brave, simple, rustique... et nous nous sommes décidés de "vivre" de notre passion pour celui-ci en vous proposant des produits de qualité issus de notre élevage artisanal. Nos porcs gascons vivent et s'épanouissent paisiblement sur les paysages vallonnés du pays gascon... Découvrez le goût du naturel...

Tous les jours à 17h00,
possibilité d'assister aux repas
de nos porcs gascons
N'hésitez pas à nous renseigner :
Tél. 05 59 38 49 55



Le goût du Porc Gascon

La saveur et la texture de sa viande persillée procure un goût inimitable et apprécié des gourmets... Son arôme "fondant de noisette" vous fera découvrir la subtilité des origines du porc gascon...




Notre élevage de Porcs Gascons

Une race de porc authentique de Pays...



Notre élevage

Nos porcs gascons vivent en plein air et en liberté dans leur environnement naturel préféré (*sous-bois, prairies...*). Ils trouvent leur nourriture eux-mêmes (*glands, racines...*). Nous leur apportons un complément en céréales rigoureusement sélectionnées pour leur qualité. Le porc gascon arrive à maturité lentement (*15 mois en moyenne...*) pour donner le meilleur de sa viande et de ses saveurs...



Nos produits au Porc Gascon

Salaisons, charcuterie, plats cuisinés tous nos produits sont fabriqués dans notre atelier artisanal à Bergouey. Notre fabrication respecte l'héritage du "savoir-faire" transmis par nos parents... Nos recettes sont élaborées à l'aide d'ingrédients de notre terroir (*Sel de Salies-de-Béarn...*) à travers nos produits, nous vous proposons ainsi de partager notre passion et vous faire découvrir le goût du naturel... Ces produits sont disponibles à notre magasin de Salies-de-Béarn (*sous la mairie*).