



Au cours de cette visite, on va nous montrer de a jusqu'à z le processus de fabrication du jambon: de la bête sur patte jusqu'au produit fini



on se dirige vers la forêt de chêne liège où sont élevées les bêtes



voilà ce fameux cochon ibérique



ils sont laissés en liberté dans la forêt. Ils se nourrissent essentiellement des glands des chênes



d'après le guide, il faut un hectare par bête



Nullement farouches, ils se laissent facilement caresser



La fabrique élève une douzaine de bêtes (probablement pour les visites) elle achète le reste auprès d'autres éleveurs. D'après le guide tout est fait pour le confort des bêtes. Les males sont castrés. " No sex no stress" d'après ce guide



après la forêt, visite de la fabrique - mais il faut enfiler les protections avant



un peu difficile maintenant de reconnaître



qui est qui...



La 1ere étape de fabrication se passe dans cette salle. Les jambons y sont salés avec du sel de l'Atlantique



ils sont ensuite stockés , empilés - jusqu'au trait rouge seulement pour éviter que la 1ère rangée soit trop écrasée. Au bout de 15 jours ils sont lavés à l'eau pour enlever l'excès de sel



l'étape suivante se déroule derrière cette porte



les jambons sont mis dans cette salle à 90% d'humidité et réfrigérée à 6°



ils y restent pendant un mois



ils sont ensuite séchés à l'air libre de ce micro climat des montagnes pendant 3 ans



résultat au bout de 3 ans



les moisissures sont nettoyées à l'huile...



prêts pour la commercialisation



La partie la plus agréable de la visite : la dégustation



avec du vin blanc...



il nous fait goûter deux types de jambon: l'un fait à partir des cochons " ordinaires" , l'autre avec des cochons nourris aux glands. Évidemment on voit la différence



la dernière phase: les achats...