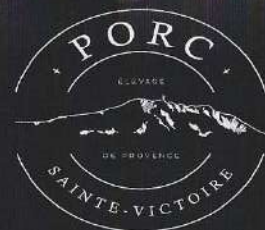


Notre viande cumule plusieurs qualités qui la démarquent des productions classiques. La durée d'élevage permettant une maturité optimale, elle se pare d'un léger « persillage » qui lui donne tout son goût. De fait, à la cuisson, se suffisant à elle-même, peu ou pas de matières grasses sont nécessaires pour qu'elle libère tous ses sucs. **Vous pouvez déguster** alors une viande savoureuse avec de vraies qualités gustatives.



Élevage porcin de Provence

Conception graphique : Amandine Comte - www.lartcommeunique.fr
Tous droits réservés - Ne pas jeter sur la voie publique.



Parce que le goût
mérite du temps.





Le Porc Sainte-Victoire est né d'un constat simple : nous sommes de plus en plus en demande de produits locaux et de qualité. Dès lors, notre seule ligne de conduite a été de mettre tout en œuvre pour proposer chez votre boucher un porc « premium », porteur de valeurs à la fois d'excellence gustative et de proximité.

LA MATURITE

Le Porc Sainte-Victoire c'est d'abord le retour d'une race rustique sélectionnée pour sa qualité de viande et élevée en Provence. A l'opposé de la production d'aujourd'hui, le Porc Sainte-Victoire se laisse le temps. Parce que vite et bien ne peuvent aller ensemble, **6 mois d'engraissement minimum sont nécessaires** pour qu'il atteigne sa pleine maturité (soit quasiment le double d'un élevage classique). C'est cette durée particulièrement longue qui lui permet de développer une viande savoureuse.

L'ALIMENTATION

Le Porc Sainte-Victoire c'est aussi une alimentation traditionnelle parfaitement maîtrisée. **70% de céréales dont 20% minimum de maïs et aucun sous-produit,**

permettent à l'animal de grandir de manière saine, sans brusquer la nature. L'alimentation est déterminante et contribue à un engraissement lent (gage de qualité organoleptique et gustative), tout comme le **mode d'élevage destiné à offrir un cadre respectueux de l'animal**. Pour cela, il dispose de beaucoup d'espace et s'alimente quand bon lui semble afin de garantir son bien-être et lui éviter tout stress.

LA PROXIMITE

Parce qu'il est logique de consommer ce qui est produit près de chez soi, le Porc Sainte-Victoire est distribué dans un rayon raisonnable de son lieu de production et directement chez votre boucher. Notre volonté est de **raccourcir au maximum le circuit de distribution au profit de la traçabilité, de la fraîcheur et de la confiance**. Ainsi, outre une vraie action environnementale (empreinte carbone réduite) vous favorisez un circuit court vertueux dans lequel nous travaillons main dans la main avec votre boucher pour qu'il puisse **vous fournir le meilleur du porc, élevé près de chez vous**.

