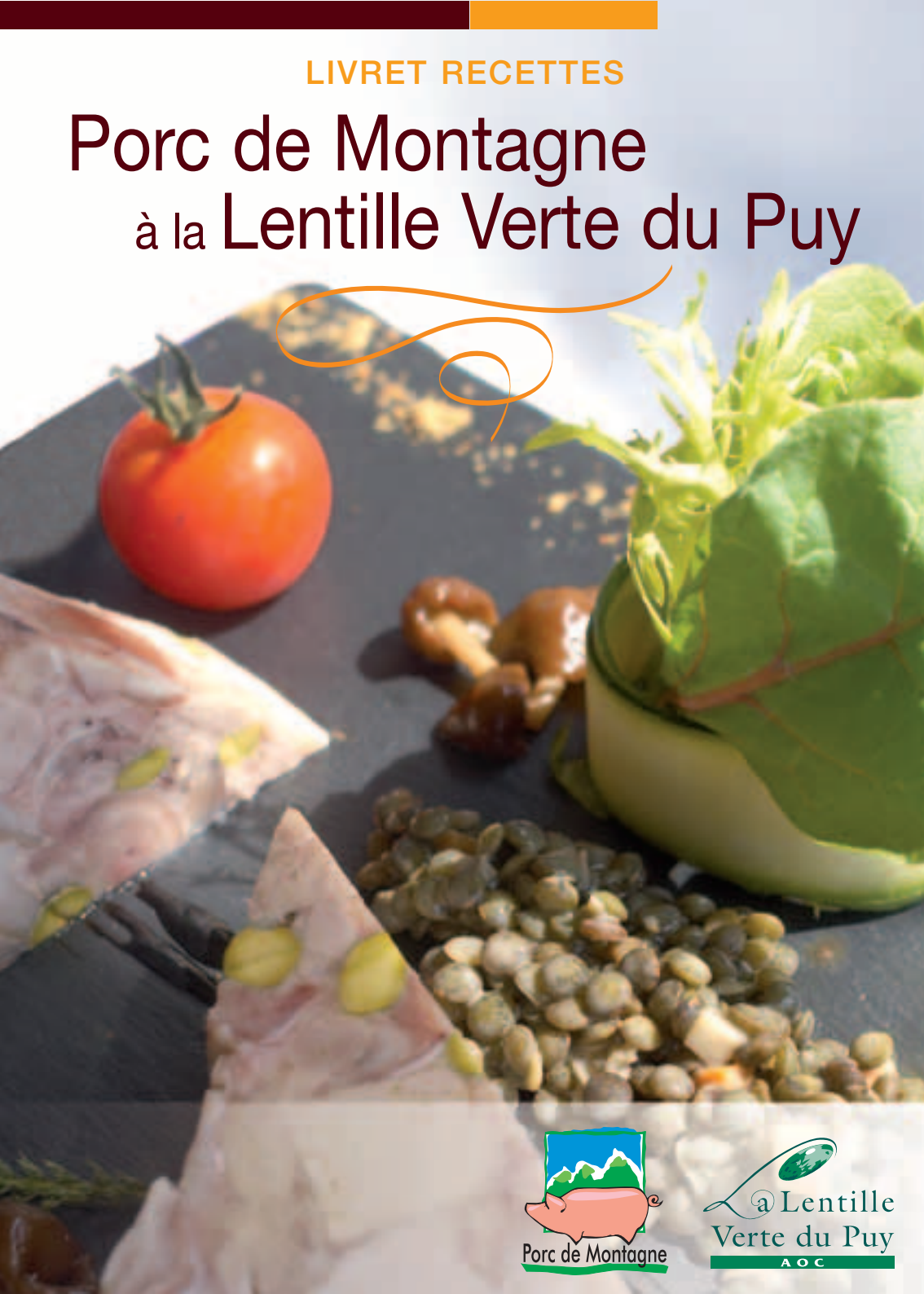
LIVRET RECETTES

Porc de Montagne à la Lentille Verte du Puy



Porc de Montagne

La Lentille Verte du Puy AOC

un mariage depuis

le porc de montagne

Porc de Montagne

5ème signe officiel de la qualité et de l'origine, la dénomination « montagne » vous garantit des porcs nés, élevés et transformés exclusivement dans nos **montagnes françaises**. Une alimentation contrôlée à base de lin permet une présence naturelle d'**Oméga 3**. Avec Porc de Montagne vous avez toutes les valeurs des montagnards dans votre assiette : une viande **sûre**, qui a du **goût** et qui **tient à la cuisson**.

ELEVAGES FAMILIAUX A TAILLE HUMAINE

Plus de 40 références

La barquette verte et le petit cochon rose plébiscités par les consommateurs.

Oméga 3 naturels

FILIÈRE LIN TRADITION

Le retour du lin dans la chaîne alimentaire des animaux permet la présence naturelle d'Oméga 3 dans notre alimentation.

Bleu-Blanc-Cœur

tout sur le Porc de Montagne :

www.porcdemontagne.com

longtemps réussi !

& la lentille verte du puy

La Lentille Verte du Puy
AOC

facile à cuisiner

Cuisson en 20 minutes à l'ébullition, départ eau froide salée, sans trempage préalable, la Lentille Verte du Puy fait partie de ces légumes qui se préparent aisément. Très facilement réchauffable, avec une tenue appétissante, la Lentille Verte du Puy laisse toute facilité pour organiser le travail suivant la disponibilité de l'équipe en cuisine.

tout sur la Lentille Verte du Puy :
www.lalentillevertedupuy.com

1er légume A.O.C. depuis le 7 août 1996, La Lentille Verte du Puy vient d'obtenir le titre **"site remarquable du goût"** qui associe **un** produit à **un** site. Il identifie un accord parfait entre la qualité d'un patrimoine et le savoir-faire des hommes.

Déjà Patrimoine Mondial de l'Humanité, la ville du Puy-en-Velay et La Lentille Verte du Puy constituent deux joyaux à découvrir.

Laissez-vous tenter par une halte touristique et culinaire dans la Préfecture de Haute-Loire, le pays de la lentille.

Vos papilles et vos yeux seront comblés. Sensations assurées !

Le Puy-en-Velay, associé à La Lentille Verte du Puy, site remarquable du goût.

Petit salé de Porc
de **m**ontagne aux **l**entilles **v**ertes de **p**uy

Tradition Auvergnate

6

Personnes

1 kg 200 de viande de Porc de Montagne (jambonneau, côtes plates salées...)

200 g de poitrine fumée

6 saucisses

200 g de carottes émincées

2 oignons émincés

2 clous de girofle

600 g de Lentilles Vertes du Puy

sel, poivre, beurre

1 La veille, faire dessaler les viandes de Porc de Montagne.

2 Les égoutter.

3 Faire revenir dans une marmite : beurre, oignons et carottes.

4 Mettre les viandes (poitrine et saucisses).

5 Couvrir d'eau froide et ajouter le bouquet garni et les clous de girofle.

6 Faire mijoter 1 h.

7 Ajouter les Lentilles Vertes du Puy et laisser cuire 30 à 45 mn doucement, assaisonner.

8 Egoutter en gardant le jus de cuisson.

9 Servir Porc de Montagne et Lentilles Vertes du Puy séparément après avoir réhydraté les Lentilles Vertes du Puy avec un peu de jus de cuisson.

Crème de Lentilles

vertes du **p**uy agrémentée aux dés de jambon à l'os de **p**orc de **m**ontagne

LE RITZ
Michel ROTH
75001 Paris

4
Personnes

250 g de Lentilles Vertes du Puy 2 h à l'eau fraîche

120 g de jambon à l'os salé, blanchi 10 mn

1 oignon de 100 g épluché et coupé en 4

1 carotte de 80 g épluchée et coupée en 4

2 gousses d'ail entières

1/2 feuille de laurier

1 brindille de thym

2 dl de crème fraîche

Quelques pluches de cerfeuil

100 g de croûtons

4 petites tranches de jambon fumé

Sel et poivre

Gros sel

1 Mettre les ingrédients sauf la crème dans une casserole, recouvrir avec 7 dl d'eau froide, saler légèrement au gros sel, porter à ébullition, faire cuire doucement pendant 1 heure environ, en écumant de temps en temps.

2 Sortir l'oignon, la carotte, le thym, le laurier, les gousses d'ail et le jambon de Porc de Montagne.

3 Mixer le potage, ajouter la crème fraîche, porter à ébullition, vérifier l'assaisonnement.

Dressage :

1 Dans une soupière ou dans des tasses à consommer, verser la crème, poser dessus le jambon de Porc de Montagne que l'on aura coupé en petits dés.

2 Terminer la présentation par des pluches de cerfeuil, servir avec des croûtons à part et des fines tranches de jambon fumé séchées.

Mignon de Porc

de **m**ontagne à la ficelle, **l**entilles **v**ertes du **p**uy et pois gourmands, crème de sauge

LE HAUT ALLIER
Philippe BRUN
43580 Alleyras

4 Personnes

1 mignon de Porc de Montagne de 500 à 600 g, 40 g poitrine fumée

50 g de carottes, 1 tomate, 60 g d'oignons, 120 g de pois gourmands

huile d'olive, 50 g de beurre, 250 g de crème

160 g de Lentilles Vertes du Puy A.O.C.

1/2 étoile de badiane (anis étoilé)

2 échalotes, 1 gousse d'ail

15 cl de vin blanc, de vinaigre de vin blanc

Poivre mignonnette, sel, clous de girofles

6 feuilles de sauge, 1 brin de thym

1 Parer la pointe du filet mignon de Porc de Montagne et le côté le plus gros afin de lui donner une forme régulière sur toute la longueur.

2 Assaisonner et rissoler rapidement sur toutes les faces, rajouter les parures, colorer, retirer le filet. Refroidir.

3 Ficeler à intervalles réguliers en laissant 30 cm de ficelle.

4 Ajouter les légumes émincés avec les parures, suer, dégraisser et déglacer avec 2 dl de vin blanc et mouiller avec 1,5 l d'eau froide, porter à ébullition, ajouter l'ail, la tomate, les clous de girofle, le sel, le poivre noir et les tiges de sauge.

5 Laisser cuire 30 mn pour avoir 1 l de bouillon de Porc de Montagne qui servira à pocher les mignons pendant 9 mn en attachant la ficelle aux poignées ou à la queue du récipient. Retirer et laisser reposer au chaud.

6 Trancher en quatre puis chaque morceau en trois et surmonter d'une feuille de sauge frite.

7 Ecosser les pois gourmands, cuire à l'anglaise, rafraîchir.

8 Faire suer oignons ciselés, carottes taillées en demi sifflets et poitrine fumée en fins lardons, laisser cuire à couvert, adjoindre les pois gourmands.

9 Blanchir les Lentilles Vertes du Puy (départ eau froide), égoutter, rafraîchir légèrement, cuire à faible ébullition avec ail, badiane, thym, gros sel pendant 15 à 20 mn. Au terme de la cuisson, égoutter et mélanger avec la préparation des pois gourmands.

10 Réduire vinaigre de vin blanc, vin blanc, poivre mignonnette et un peu de sel avec les échalotes émincées. Lorsqu'il reste seulement quelques cl, verser la crème. Réduire à consistance voulue, infuser la sauge, monter au beurre, mixer, rectifier l'assaisonnement, chinoiser. Dresser harmonieusement.

Boudin

fin au lard et sa salade de lentilles vertes du puy

Louis Bernard PUECH
15340 Calvinet

4
Personnes

1 boudin noir de 300 g
100 g de lard gras salé
200 g de Lentilles Vertes du Puy
1 botte de ciboulette
vinaigre de Xérès
2 cl d'huile de noix
50 g de chapelure de brioche

1 Cuire les Lentilles Vertes du Puy « Al Dente ».

2 Les rafraîchir.

3 Détailler le lard gras salé en cubes puis les faire fondre dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, les réserver et récupérer la graisse fondue.

4 Mélanger dans un saladier la graisse fondue, les Lentilles Vertes du Puy, la ciboulette ciselée, l'huile de noix, la chapelure de brioche.

5 Détailler le boudin en rondelles, les faire revenir dans une poêle.

6 Dresser en alternant dans une assiette les tranches de boudin puis des quenelles de salade de Lentilles Vertes du Puy.

carré de porc

de **m**ontagne “miel & sauge”, tourtière de **l**entilles **v**ertes du **p**uy

RESTAURANT François GAGNAIRE
43000 Le Puy-en-Velay

4
Personnes

1,2 kg de carré de Porc de Montagne désossé (laissez les côtes apparentes et conservez les parures)

1 oignon, 1 carotte, 1 bouquet garni, 8 feuilles de sauge

30 g de beurre, huile d’olive

1,5 dl de vin blanc

1 dl de sauce de soja, 3 cuillères de miel

3 échalotes, 3 gousses d’ail, sel, poivre

30 g d’abricots secs, 30 g de figues sèches,

30 g de pruneaux, 20 g de raisins secs

70 g de haricots coco blancs, 70 g de haricots coco rouges, 30 g d’amandes entières

100 g de Lentilles Vertes du Puy

5 dl de fond de veau ou d’agneau, sel, poivre

Le carré de Porc de Montagne :

1 Eplucher et laver l’oignon, la carotte, les échalotes; peler les gousses d’ail, ôter le germe. Emincer les légumes.

2 Pratiquer des incisions entre les côtes afin d’y glisser des lanières de sauge. Préchauffer le four à 150°C.

3 Arroser d’huile d’olive, assaisonner et faire colorer le carré sur le feu sur toutes les faces. Le retirer et ajouter les parures de Porc de Montagne, les os puis après coloration, la garniture aromatique. Disposer le carré dessus, le bouquet garni, le reste de la soupe.

4 Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire 1 mn, verser l’eau à mi-hauteur et porter à ébullition.

5 Couvrir et laisser cuire jusqu’à ce que la température à cœur atteigne les 68°C. Arroser régulièrement.

6 Lorsque la viande est cuite, la débarrasser sur un plat et la couvrir d’un papier aluminium, réserver au chaud.

7 Passer la sauce au chinois en foulant avec une louche. Le jus doit avoir une consistance nappante.

8 Mettre le miel dans une casserole afin d’obtenir un caramel blond, déglacer avec la sauce soja puis ajouter le jus et rectifier l’assaisonnement.

9 Remettre le carré dans le four (position voûte), le badigeonner avec la sauce miellée. Laisser colorer 2 mn et répéter le glaçage plusieurs fois.

La tourtière de Lentilles Vertes du Puy et fruits secs :

1 Faire tremper la veille les haricots blancs et rouges séparément.

2 Mettre à cuire toujours séparément et légèrement craquants les Lentilles Vertes du Puy et les haricots.

3 Couper en petits morceaux les abricots secs, les figues sèches et les pruneaux.

4 Mettre tous les éléments dans la tourtière avec les raisins, les amandes et le fond de viande bouillant. Assaisonner et couvrir.

5 Mettre au four et laisser cuire en remuant de temps en temps à feu moyen, de façon à laisser compoter le plat.

Finition :

Trancher le carré bien chaud au dernier moment accompagné de la garniture et d’une bonne cuillère de sauce miellée.

RESTAURANT Jean-Pierre VIDAL
43260 St Julien Chapteuil

pressé d'épaule

de **p**orc de **m**ontagne, **l**entilles **v**ertes du **p**uy et foie gras confiture de pommes de terre vitelote

10
Personnes

1 Traiter l'épaule de Porc de Montagne.

2 Mettre à confire l'épaule de Porc de Montagne 2 h 30 dans la graisse de Porc de Montagne au ralenti en mijotage avec le bouquet garni, gros sel, poivre en grain.

3 Blanchir les Lentilles Vertes du Puy et les cuire 18 mn, les conserver croquantes, refroidir.

4 Couper en gros cubes la terrine de foie gras.

5 Une fois l'épaule de Porc de Montagne cuite, égoutter, sortir de la graisse et couper en cubes de 2 cm^2.

6 Faire une gelée avec 1 l d'eau et 100 g de gelée en poudre.

7 Monter la terrine, avec les Lentilles Vertes du Puy la gelée chaude et les cubes de foie gras et d'épaule de Porc de Montagne et mettre sous presse à chaud au grand froid.

8 Réaliser la confiture de vitelote et les chips.

9 Réaliser une purée de pommes de terre vitelote. Ajouter 1 gousse de vanille et 20 g de sel par kg. Après cuisson, passer au moulin à légumes. Peser cette pulpe et ajouter autant de sucre. Cuire 1 h 30 à feu doux. Refroidir.

1 épaule de Porc de Montagne de 6 kg

5 kg de graisse de Porc de Montagne

300 g de garniture aromatique, 2 têtes d'ail, bouquet garni

500 g de Lentilles Vertes du Puy

250 g de beurre

100 g de gelée en poudre

50 g de sucre semoule

chips de vitelote, 2 kg de vitelote en pulpe

jeunes pousses de salade

vinaigrette à l'orange, gros sel, poivre du moulin, sel fin

Pressé de pieds de Porc

de **m**ontagne et poule aux petits légumes de mon jardinier, salade de **l**entilles **v**ertes du **p**uy aux petits lardons

LE BOURBON
André PERRIER
43200 Yssingeaux

20
Personnes

20 pieds de Porc de Montagne

1 poule

1 kg de Lentilles Vertes du Puy

20 carottes

10 oignons, 3 têtes d'ail, sel et poivre

thym, laurier, céleri, persil, poireaux

1 Cuire 20 pieds de Porc de Montagne tranchés, à l'eau froide sans sel.

2 A l'ébullition, écumer et ajouter 20 carottes, 10 oignons dont un avec clous de girofle, un gros bouquet garni (thym, laurier, céleri, persil, poireaux), 3 têtes d'ail tranchées en deux.

3 Cuire au frémissement durant 4 h avec un linge sur les pieds de Porc de Montagne.

4 Pocher en même temps une superbe poule fermière dans de l'eau froide, à l'ébullition écumer, saler, poivrer, ajouter 5 carottes, 3 oignons dont un clouté, un bouquet garni, une tête d'ail tranchée, et cuire lentement durant 2 h.

5 Egoutter les pieds de Porc de Montagne, désosser entièrement à chaud et trancher en petits dés les carottes, les oignons.

6 Egoutter la poule, enlever la peau et récupérer les deux filets désossés.

7 Faire réduire pour corser le parfum, 1 l de bouillon de poule. En garder 1/2 l après réduction, ajouter environ 1 l de concentré de volaille, faire réduire l'ensemble pour en garder 1/2 l. Ajouter 10 feuilles de gélatine et garder au chaud.

8 Dans un bac, mélanger le Porc de Montagne, les légumes et ajouter deux gros bouquets de persil frais haché et un bouquet de coriandre fraîche, assaisonner avec sel et poivre du moulin, ajouter le concentré de volaille et mélanger.

9 Dans une terrine, mouler la farce du Porc de Montagne et au milieu ajouter le filet de poule tranché en long, recouvrir avec la farce du Porc de Montagne. Mettre sous presse durant une journée.

10 Servir avec une salade de Lentilles Vertes du Puy aux petits lardons, une salade mélangée et vinaigrette à l'échalote, crosnes ou pâtisson au vinaigre, fleur de sel de Camargue.

Cervelas de Porc

de **m**ontagne aux cèpes et pistaches, **l**entilles **v**ertes du **P**uy mijotées et sauce au vin rouge

L' AIR DU TEMPS
Gisèle et Christophe GRANGEON
Confolent 43590 Beauzac

8
Personnes

500 g de gorge de Porc de Montagne

1750 g d'épaule de Porc de Montagne désossée

100 g de pistaches vertes, 200 g de cèpes secs

450 g de Lentilles Vertes de Puy

2 carottes, 2 navets, 1/2 boule de céleri rave

1/2 l de vin rouge

1/2 l de fond de veau

100 g de lardons

1/2 trousse de boyau ou film alimentaire

sel et poivre

1 échalote

1 Mettre les cèpes à tremper la veille, les émincer puis les faire sauter à la poêle.

2 Hacher la gorge et l'épaule de Porc de Montagne.

3 Incorporer les cèpes et pistaches à la chair de viande hachée, assaisonner et mélanger, puis confectionner les cervelas de Porc de Montagne à l'aide des boyaux.

4 Couper les carottes, navets et céleri rave en petits cubes, les faire revenir dans une casserole avec les lardons, y ajouter les Lentilles Vertes du Puy et 1 l d'eau.

5 Faire cuire pendant environ 40 mn.

6 Ciseler l'échalote très fin, la faire suer dans une casserole, y ajouter le vin rouge et laisser réduire. Puis y incorporer le fond de veau et laisser mijoter quelques instants.

7 Mettre les cervelas de Porc de Montagne à cuire dans une chauffante pendant 20 mn.

8 Dresser les Lentilles Vertes du Puy assaisonnées au milieu de l'assiette, mettre sur les pourtours des tranches fines de cervelas de Porc de Montagne, napper de la sauce au vin rouge.

Travers de Porc

de **m**ontagne aux **l**entilles **v**ertes du **p**uy

LA TABLE DU BARRET
Sandy CAIRE
43590 Beauzac

10
Personnes

250 g de Lentilles Vertes du Puy

150 g de gorges de Porc de Montagne, 150 g de maigre de Porc de Montagne, 3 kg de travers de Porc de Montagne

4 l de jus de Porc de Montagne clair

150 g de carottes, 50 g d'oignons

50 g de céleri branche, 1 bouquet garni

200 g de beurre clarifié

5 cl huile d'arachide

5 feuilles de sauge

1 Faire cuire 250 g de Lentilles Vertes du Puy, les refroidir.

2 Hacher 150 g de gorge de Porc de Montagne et 150 g de maigre de Porc de Montagne puis le mélanger avec les Lentilles Vertes du Puy, ajouter sel, poivre, échalotes suées et herbes du jardin.

3 Désosser un travers de Porc de Montagne et le dénerver. Quadriller la couenne au couteau. Saler, poivrer.

4 Ajouter la farce, les Lentilles Vertes du Puy et le Porc de Montagne haché au centre du travers et le rouler en serrant au maximum.

5 Le rouler dans une feuille de papier sulfurisé et le ficeler très fermement.

Cuisson :

1 Marquer le roulé sur toutes ses faces dans une plaque à rôtir avec du beurre clarifié et de l'huile d'arachide.

2 Placé le roulé rôti dans une braisière ainsi que la garniture aromatique et le bouquet garni.

3 Mouiller à hauteur avec un jus de Porc de Montagne clair. Enfourner à 130° pendant 1 h 30 environ. Tourner toutes les 30 mn et arroser de son jus.

4 Décanter le roulé de son jus, enlever le papier sulfurisé et le rouler très fermement dans une superposition de film alimentaire.

5 Passer le jus de braisage et en prélever un quart pour réduction à demi glace.

6 Le reste du jus, le réduire et laisser infuser les 5 feuilles de sauge pendant 10 minutes environ. Passer le jus au chinois et le monter légèrement au beurre réserver en saucière au chaud.

7 Avec la demi glace et un pinceau, lustrer toutes les faces du roulé et servir bien chaud.

RESTAURANT PLACIDE
43190 Tence

Noisettes de Porc

de **m**ontagne au poivre **s**echuan, sushi de laitue aux **l**entilles **v**ertes du **p**uy

4
Personnes

180 g de Lentilles Vertes du Puy
2 échalotes
70 g de beurre
1 pièce de laitue
sel, poivre, herbes de Provence,
2 g de poivre sechuan
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
1 melon
1 filet mignon de Porc de Montagne
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
1 cuillère à soupe de maïzena
2 dl de jus de rôti
1 œuf et 1 jaune

1 Cuire les Lentilles Vertes du Puy à l'eau frémissante pendant 15 mn.

2 Eplucher et ciseler les échalotes, les suer au beurre, suer ensuite les Lentilles Vertes du Puy égouttées.

3 Ajouter le sucre et le vinaigre de riz, assaisonner de sel, poivre et herbes de Provence, poursuivre la cuisson 5 à 10 mn jusqu'à évaporation complète. Réserver hors du feu.

4 Séparer les feuilles de laitue et les blanchir à l'eau bouillante 30 s puis les rafraîchir à l'eau froide.

5 Sur du papier film, étaler les feuilles de laitue pour former un rouleau.

6 Mélanger délicatement la préparation de Lentilles Vertes du Puy avec l'œuf et le jaune battus.

7 Poser cette préparation sur les feuilles de laitue. Disposer au centre des bâtonnets assez épais de melon épépiné. Rabattre le papier film et former un rouleau en serrant fortement. Nouer les extrémités.

8 Pocher dans l'eau frémissante les rouleaux pendant 20 mn et les rafraîchir à l'eau froide.

9 Beurrer un plat en fonte avec l'huile et le beurre, assaisonner le filet de Porc de Montagne de sel et poivre et mettre au four chaud 15 à 20 mn selon la grosseur.

10 Après cuisson ôter le filet de Porc de Montagne et déglacer le plat avec un peu d'eau, ajouter le jus de rôti, laisser frémir. Délayer la maïzena dans un peu d'eau et ajouter. Laisser frémir encore 1 ou 2 mn.

11 Ajouter le poivre sechuan écrasé avec un poids, laisser infuser.

12 Couper les rouleaux de Lentilles Vertes du Puy en tronçons de 2 cm +/- et les réchauffer au four vapeur. Couper le filet de Porc de Montagne également en tronçons.

13 Intercaler sur l'assiette 3 sushis de Lentilles Vertes du Puy et 3 noisettes de Porc de Montagne. Napper le Porc de Montagne de sauce. Décorer de persil frit.

La Lentille Verte du Puy, un bifteck végétal

Les Français mangent 5 fois moins de légumes secs qu'il y a 50 ans : 10 g de légumes secs / jour (dont 1/3 de lentilles), ce qui n'est pas suffisant d'un point de vue nutritionnel.
La Lentille Verte du Puy est supérieure aux autres lentilles puisqu'elle contient deux fois plus de fibres alimentaires (23.8 % contre 11.2 %) et renferme plus de potassium (+ 42 %), plus de phosphore (+ 47 %) et plus de fer (+ 16 %).
La Lentille Verte du Puy peut facilement constituer le plat principal d'un repas, 2 ou 3 fois par semaine.
Les nutritionnistes recommandent d'assurer au moins 35 % des apports énergétiques par des produits amylacés dont fait partie la Lentille Verte du Puy.

Macro éléments

"Riche en Protéines végétales"qui construisent notre organisme.
Si les légumes secs sont consommés avec des céréales, le plat est parfaitement équilibré d'un point de vue protéique. Les sources protéiques végétales contiennent divers composés dont certains peuvent jouer un rôle dans la prévention de pathologies nutritionnelles (fibres, vitamines, oligo-éléments, polyphénols, ...).
"Pauvre en Lipides" Dans une alimentation variée, la consommation de Lentilles Vertes du Puy, de par leur faible teneur en matières grasses, ne peut être tenue responsable d'une prise de poids.
"Riche en Fibres alimentaires" : qui sont nécessaires au confort digestif, atténuent la sensation de faim, et donc utiles contre le grignotage.
"Contient des Glucides Complexes" : grâce à un indice glycémique bas, elle améliore le contrôle du diabète.

Minéraux

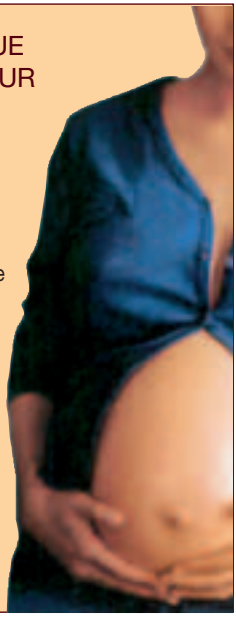
Riche en Magnésium : Contribue au bon fonctionnement neuromusculaire. Intervient dans la transmission de l'influx nerveux Participe à la minéralisation de l'os.

Oligo-éléments

Riche en Fer nécessaire au transport de l'oxygène car il participe à la formation des globules rouges.

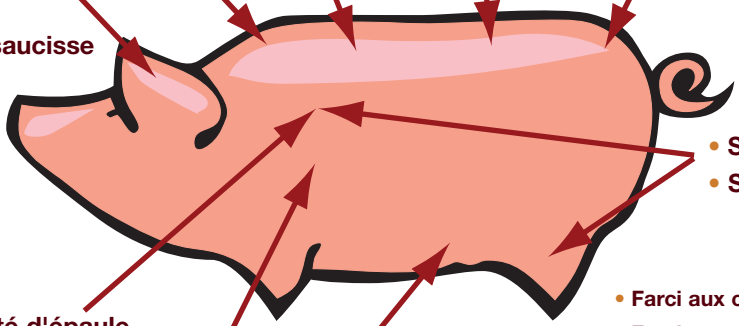
L'ACIDE FOLIQUE BÉNÉFIQUE POUR LA FEMME ENCEINTE

Il est difficile pour les femmes enceintes de parvenir aux 400 microgrammes d'acide folique recommandés via l'alimentation quotidienne.
Il est possible de prévenir ce risque par la consommation d'aliments naturellement riches en acide folique, dont fait partie la Lentille Verte du Puy.



Sources : REGAL : Répertoire général des aliments, favier et al 1995 (France). SOUCI : Table de composition des aliments, Souci et al, 2000 (International).

Dans le cochon, tout est bon : des pieds à la tête



Oméga 3 naturels

FILIÈRE LIN TRADITION

Le retour du lin dans la chaîne alimentaire des animaux permet la présence naturelle d'Oméga 3 dans notre alimentation.

Bleu-Blanc-Cœur

Nous, éleveurs de Porcs de Montagne,

nous nous engageons dans une démarche de qualité contrôlée en permanence.

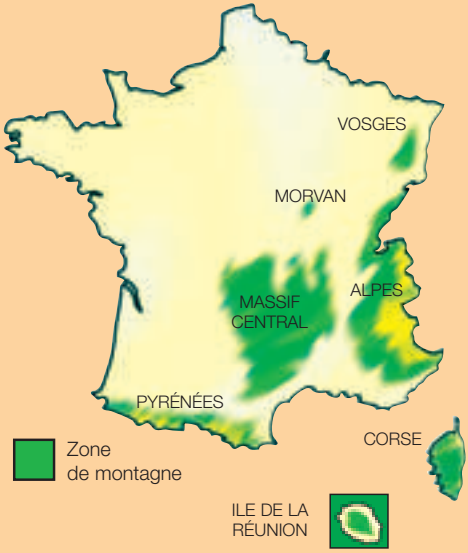
Nos élevages familiaux respectent les cycles naturels et le bien-être des animaux.

*Avec la viande **Porc de Montagne**, vous savez ce que vous mangez : une viande "sûre" qui a du goût et qui "tient" à la cuisson.*

N'hésitez plus, goûtez la différence !

Georges CHAMPEIX
Président des éleveurs de Porcs de Montagne

Le mariage de deux filières qualité...



Porc de Montagne

PMD
14, avenue du Garric
15000 Aurillac
Tél. 04 71 63 88 69
Fax 04 71 63 88 49
contact@porcdemontagne.com
www.porcdemontagne.com

L'ensemble de la zone A.O.C. se situe également en zone de Montagne

La Lentille Verte du Puy
AOC

CILVERPUY
BP 63 - 43002 LE PUY EN VELAY
Tél. 04 71 02 60 44
Fax 04 71 02 89 90
contact@lalentillevertedupuy.com
www.lalentillevertedupuy.com

www.itnt.fr

CONSEIL RÉGIONAL AUVERGNE
FEDER