

Parrainez votre porc Basque Kintoa !

La famille ECHECOLANEA bichonne pendant plusieurs mois un petit cheptel de porcs Basques Kintoa. Ils veillent à leur santé, à leur alimentation 100 % nature et à l'entretien de leur immense terrain de jeu montagneux en plein cœur du Pays Basque. C'est en effet à 625 m d'altitude que se situe la ferme Uhaldea, au-dessus de la forêt d'Haïra à Banca.



De nouveaux pensionnaires vont bientôt arriver dans l'exploitation. **Que dites-vous de prendre part à l'aventure en parrainant un porc Kintoa ?** Il sera le vôtre, celui de votre groupe d'amis, de votre client, de votre entreprise ou bien de votre famille.

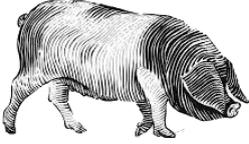
Transformés par la famille dans l'atelier collectif Xuhito à Anhau, les produits fermiers que vous savourerez sont l'expression la plus fidèle du terroir et reflètent le savoir-faire de nos artisans de la **qualité** et du **goût**.



Vous serez conviés à rencontrer votre progéniture et découvrirez son environnement. Un **repas convivial à la ferme** et une **dégustation inoubliable de vin** dans un décor époustoufflant seront au programme de cette journée.

En parrainant mon Kintoa

- ✓ J'accompagne le producteur dans l'achat de ses porcs.
- ✓ Je l'aide à satisfaire aux nouvelles normes en matière d'élevage en plein air
- ✓ Je favorise les périodes sans cheptel et j'encourage ainsi le repos naturel de son environnement. Une nature préservée favorise l'alimentation et la qualité des produits.
- ✓ Je laisse du temps au porc pour grandir tranquillement et privilégie ainsi la qualité au rendement.
- ✓ Je découvre l'univers et le métier de mon artisan du goût.

	Je parraine un porc entier, un ½ porc ou un ¼ de porc et je reçois en contrepartie		
	 Porc Entier	 ½ Porc	 ¼ Porc
Automne 2023/ automne 2024 (*Mise à disposition en portions individuelles sous-vide)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 morceaux de jambon désossé sous vide de 1kg environ ✓ 4 verrines (boudins, pâtés, chichons) ✓ 1 chorizo 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 morceaux de jambon désossé sous vide de 1kg environ ✓ 3 verrines (boudins, pâtés, chichons) ✓ 1 chorizo 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 morceau de jambon désossé sous vide de 1kg environ ✓ 3 verrines (boudins, pâtés, chichons) ✓ 1 chorizo
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 12 kg de viande fraîche* (filet mignon, grilladin, échine, côtes et travers) ✓ 2 kg de boudin* ✓ 8.8 kg de saucisses et chipolatas* ✓ 2 pieds de cochon 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 6 kg de viande fraîche* (filet mignon, grilladin, échine, côtes et travers) ✓ 1 kg de boudin* ✓ 4.4 kg de saucisses et chipolatas* ✓ 1 pied de cochon 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 3 kg de viande fraîche* (filet mignon, grilladin, échine, côtes et travers) ✓ 500 gr de boudin* ✓ 2.2 kg de saucisses et chipolatas* ✓ ½ pied de cochons
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 bocaux de jambonneau de 650 gr ✓ 23 saucissons & chorizo ✓ 3 morceaux de jambon désossé sous vide de 1kg environ ✓ 46 verrines (boudins, pâtés, chichons) ✓ 2 kg de ventrêche sèche 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 bocal de jambonneau de 650 gr ✓ 11 saucissons & chorizo ✓ 22 verrines (boudins, pâtés, chichons) ✓ 1 kg de ventrêche sèche 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 bocal de jambonneau de 650 gr ✓ 5 saucissons & chorizo ✓ 500 gr de ventrêche sèche ✓ 11 verrines (boudins, pâtés, chichons)
Octobre 2023	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Repas à la ferme et dégustation de vin pour 6 personnes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Repas à la ferme et dégustation de vin pour 4 personnes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Repas à la ferme et dégustation de vin pour 2 personnes
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 3 morceaux de jambon désossé sous vide de 1kg environ 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 morceaux de jambon désossé sous vide de 1kg environ 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 morceau de jambon désossé sous vide de 1kg environ
Montant du parrainage	2 580 €	1 320 €	705 €

Qui sommes-nous ? : Les Domaines Qui Montent font le bonheur des gourmets et des épicuriens. Ardents défenseurs du goût et du « Made in France », nous avons choisi de soutenir les vigneron et artisans de talent qui privilégient la qualité au rendement. Qu'ils'agisse de vins, alcools, champagne, foies gras de producteur, caviar d'Aquitaine ou fromages fermiers, chacun des produits que nous vous recommandons est l'expression la plus fidèle de son terroir et raconte une histoire qui reflète l'âme de son producteur.