



## Parrainez votre porc Kintoa !

Monique et Gabriel ECHECOLANEA bichonnent 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 petite ferme Uhaldea, au-dessus de la forêt d'Haïra à Banca.



Dans les prochaines semaines, de nouveaux pensionnaires vont 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 Monique et Gabriel dans l'atelier collectif Xuhito à Anhaux, les produits fermiers que vous savourerez sont l'expression la plus fidèle du terroir et reflètent le savoir-faire de ces deux artisans de la **qualité** et du **goût**.



Un dimanche d'octobre, vous rencontrerez votre progéniture et découvrirez son environnement. Un **repas convivial à la ferme** et une **dégustation inoubliable de vin** dans un décor époustouflant seront au programme de cette journée.

### En parrainant mon Kintoa

- ✓ J'accompagne le producteur dans l'achat de ses porcs.
- ✓ 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.

	<b>Je parraine un porc entier, un ½ porc ou un ¼ de porc et je reçois en contrepartie</b>		
	 Porc Entier	 ½ Porc	 ¼ Porc
<b>Mars 2020</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2 morceaux de jambon désossé sous vide de 1kg environ</li> <li>✓ 4 verrines (boudins, pâtés, chichons)</li> <li>✓ 1 chorizo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2 morceaux de jambon désossé sous vide de 1kg environ</li> <li>✓ 3 verrines (boudins, pâtés, chichons)</li> <li>✓ 1 chorizo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 morceau de jambon désossé sous vide de 1kg environ</li> <li>✓ 3 verrines (boudins, pâtés, chichons)</li> <li>✓ 1 chorizo</li> </ul>
<b>Octobre 2020</b>	Repas à la ferme et dégustation de vin pour 6 personnes	Repas à la ferme et dégustation de vin pour 4 personnes	Repas à la ferme et dégustation de vin pour 2 personnes
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 3 morceaux de jambon désossé sous vide de 1kg environ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2 morceaux de jambon désossé sous vide de 1kg environ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 morceau de jambon désossé sous vide de 1kg environ</li> </ul>
<b>Mars 2021</b> (Mise à disposition en portions individuelles sous-vide)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 12 kg de viande fraîche (filet mignon, grilladin, échine, côtes et travers)</li> <li>✓ 2 kg de boudin</li> <li>✓ 8.8 kg de saucisses et chipolatas</li> <li>✓ 2 pieds de cochon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 6 kg de viande fraîche (filet mignon, grilladin, échine, côtes et travers)</li> <li>✓ 1 kg de boudin</li> <li>✓ 4.4 kg de saucisses et chipolatas</li> <li>✓ 1 pied de cochon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 3 kg de viande fraîche (filet mignon, grilladin, échine, côtes et travers)</li> <li>✓ 500 gr de boudin</li> <li>✓ 2.2 kg de saucisses et chipolatas</li> <li>✓ ½ pied de cochons</li> </ul>
<b>Avril 2021</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2 bocaux de jambonneau de 650 gr</li> <li>✓ 23 saucissons &amp; chorizo</li> <li>✓ 3 morceaux de jambon désossé sous vide de 1kg environ</li> <li>✓ 46 verrines (boudins, pâtés, chichons)</li> <li>✓ 2 kg de ventrèche sèche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 bocal de jambonneau de 650 gr</li> <li>✓ 11 saucissons &amp; chorizo</li> <li>✓ 22 verrines (boudins, pâtés, chichons)</li> <li>✓ 1 kg de ventrèche sèche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 bocal de jambonneau de 650 gr</li> <li>✓ 5 saucissons &amp; chorizo</li> <li>✓ 500 gr de ventrèche sèche</li> <li>✓ 11 verrines (boudins, pâtés, chichons)</li> </ul>
<b>Montant du parrainage</b>	<b>1 980 €</b>	<b>1 020 €</b>	<b>560 €</b>

*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'il s'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.*