

Le Carré de Picq

Diois



Crédit photo : Jambon cru "Le Carré de Picq" (Le Carré de Picq)

Jambon cru artisanal unique en France (marque et modèle déposés) : entièrement désossé, salé et épicé à coeur, recousu à l'aiguille dans sa couenne selon sa forme carrée très spécifique, puis affiné entre 9 et 15 mois dans des séchoirs traditionnels.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Le choix d'une matière première de grande qualité (porcs nourris aux grains dans un élevage traditionnel) ainsi que son processus spécifique de fabrication font du "Carré de Picq" un produit à l'ancienne, d'une saveur exceptionnelle.

Retrouvez nos produits dans les épiceries et commerces du centre-ville de Die.

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays Diois le 11/03/2024

Contact

26150 Die

Tél. 04 75 22 26 70

lecarredepicq@gmail.com