

## LA IBERIC DE LA GOURMET BOX

### Détails produits

Un savoureux coffret surprise tout droit venu d'Espagne pour vous inviter à la découverte de son patrimoine culinaire riche et varié, depuis la Catalogne méditerranéenne à la Dehesa, région de libres pâtures de l'inimitable cochon ibérique *pata negra* (« patte noire ») et nourris de glands (*bellotas*), en passant par les vignobles ensoleillés de La Rioja ou encore les oliveraies centenaires d'Estrémadure. Un éclat de saveurs ibériques pour emmener vos papilles vers de délicieux horizons et partager un ou plusieurs apéritifs grandioses avec vos proches.

**LE JAMBON SANCHEZ ROMERO CARVAJAL (SRC), PETIT FRÈRE DE LA MAISON CINCO JOTAS (5J), UN DES PRODUCTEURS DE PATA NEGRA LES PLUS PRESTIGIEUX AU MONDE.**

LA GOURMET BOX a sélectionné pour vous trois produits de la marque SRC parce que, si cette maison est déjà plus que reconnue pour l'excellence de ses produits, elle continue d'élaborer ses jambons avec les mêmes méthodes traditionnelles et artisanales depuis 1879 en sélectionnant avec une attention rigoureuse une matière première d'une qualité exceptionnelle : le porc ibérique 100% pure race nourris aux glands (*bellotas*) et élevé en liberté dans les pâturages extensifs de la Dehesa (« pâturage ») en Andalousie.

Différents éléments fondent le succès de cette marque gourmet de toute première qualité : Jabugo - commune de la province de Huelva en Andalousie où se trouvent les caves de séchage si important dans l'élaboration des jambons - jouit d'un microclimat unique : des étés chauds, des hivers froids mais sans neige, sec le jour et humide la nuit permette un processus de séchage et vieillissement des jambons exceptionnels.

Pendant les mois de la montanera (« glandée »), le *pata negra* de SRC s'alimente exclusivement de *bellota* (les fameux « glands ») de chênes centenaires des pâturages de la Dehesa. Les caves naturelles enclavées dans le cœur de la Sierra de Aracena et les Pics de Aroche (espace naturel protégé situé au nord de la province espagnole de Huelva, en Andalousie) confèrent au jambon couleur, arômes et saveurs tout au long des 18 mois que durent environ le séchage de chaque patte. Un résultat inimitable.

Nous avons sélectionné pour vous trois des meilleurs produits de cette maison sous forme d'étuis avec des produits 100% ibériques : épaule de *bellota* en tranches, lomo de *bellota* (« filet mignon ») en tranches et les fameux *Jabuguitos*, petits chorizos mais plus fins.

## COMPOSITION DU COFFRET

### BOZETO DE EXOPTO, 2013. VIN ROUGE DE RIOJA (75 CL)



Producteur : BODEGAS EXOPTO. Noté 91/100 par Robert Parker.

Description : Bozeto, qui signifie « esquisse » en français, est un vin jeune et fruité, une explosion d'arômes nuancés par le chêne qui permettront aux gourmets d'apprécier la fusion des trois cépages dominants de La Rioja, LA région au nord de l'Espagne réputée pour ses vins. Robe d'un rouge profond et brillant. Arômes de fruits rouges (cerise, framboise). Touches minérales et florales. Tout y est ! Un vin de plaisir, facile à appréhender et qui accompagnera avec délice les charcuteries de notre coffret cadeau.

Dégustation : pour apprécier tout le caractère de ce vin, il est indispensable de le servir à bonne température 15°C-16 °C.

### ÉPAULE BELLOTA 100% IBÉRIQUE EN TRANCHES (80 G)



Producteur : SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL.

Description : produit élaboré avec les pattes avant du porc ibérique (épaule) qui est élevé en totale liberté dans les pâtures extensives de la Dehesa Andalouse et qui s'alimente exclusivement de glands et d'herbes aromatiques durant la *Montanera* (« glandée »). À la vue : les tranches ont une couleur intense allant du rouge brillant au rosacé, avec des nervures de gras. Au nez et en bouche : harmonie de fragrances et de saveurs extrêmement plaisantes. Un véritable cadeau de la gastronomie espagnole.

Dégustation: sortir le produit du réfrigérateur 20 minutes avant de le servir pour le déguster à température ambiante puis le conserver dans son étui d'origine dans le réfrigérateur (0-7°C).

## LOMO (« FILET MIGNON ») BELLOTA 100% IBÉRIQUE EN TRANCHES (80 G)



Producteur : SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL.

Description : produit élaboré à partir d'une pièce entière d'échine de porc ibérique élevé en totale liberté dans les pâtures extensives de la Dehesa Andalouse et s'alimentant exclusivement de glands et d'herbes aromatiques durant la *Montanera* (« glandée »). Le *lomo* se caractérise par un arôme puissant et odorant, une couleur légèrement grenat et cendre, avec une brillance très définie et un goût doux de paprika avec un rappel légèrement fumé. C'est un délice qui fond en bouche, un autre cadeau gourmet du jambon 100% de *bellota* !

Dégustation : sortir le produit du réfrigérateur 20 minutes avant de le servir pour le déguster à température ambiante puis le conserver dans son étui d'origine dans le réfrigérateur (0-7°C).

## JABUGUITOS DE CHORIZO BELLOTA 100% IBÉRIQUE (2 PIÈCES, 250 G)



Producteur : SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL.

Description : pour compléter ce coffret cadeau, vous pourrez savourer ces deux chorizos de cochon ibérique extras car légèrement fumés. Issus du mélange des chairs et du lard d'un *pata negra* ibérique 100% *bellota* (nourri aux glands) et d'épices et de condiments, son séchage a lieu dans les caves naturelles de Sánchez Romero Carvajal à Jabugo. Au nez et en bouche se détache le fumé du chêne vert et sa parfaite harmonie avec la présence généreuse du piment doux qui lui confère son identité culinaire unique.

Dégustation : pour apprécier au mieux tous l'arôme et la saveur de ces chorizos, il est nécessaire de les sortir de leur emballage une bonne heure avant sa dégustation, à température ambiante. Ils se conservent très bien dans la partie la moins froide de votre réfrigérateur, enveloppé de papier film transparent.

### SAUCISSON EXTRA (190 G)



Producteur : FUSSIMANYA.

Description : élaboré à partir d'une sélection de viandes et de lard de cochon, relevé avec du sel et des épices et embossé en boyau naturel, ce saucisson typique de Catalogne est produit dans la plaine de Vic, qui offre des conditions exceptionnelles pour le séchage des charcuteries. Le processus d'affinage lui apporte des arômes et saveurs caractéristiques de ce type de saucisson catalan qui en font un compagnon indispensable pour un bon apéritif à l'espagnol.

Dégustation: pour profiter de toutes les saveurs de ce saucisson, il est indiqué de le sortir à température ambiante avant sa dégustation et de le conserver à température ambiante fraîche (15-22°C). Il est tout de même conseillé de le mettre au réfrigérateur pour éviter un séchage trop rapide.

### OLIVES, VARIÉTÉ ARBEQUINA (220 G)



Producteur : FRUITA BLANCH.

Description : pour un apéritif à l'espagnole, les olives ne pouvaient manquer au rendez-vous. De toutes les variétés d'olives présentes en Espagne, nous avons choisi l'arbequina qui tire son nom du petit village d'Arbeca en Catalogne et qui est parmi la plus petite mais pour nous la plus savoureuse. Elle est conservée au moyen de techniques traditionnelles et artisanales pour préserver toutes ses propriétés naturelles : olives, eau, sel et herbes aromatiques, rien de plus. Fruita Blanch est une maison héritière d'une longue tradition agraire depuis des générations. Tous les produits sont élaborés chez eux de manière complètement artisanale, utilisant uniquement les fruits de leurs terres.

Dégustation : l'olive ne nécessite pas de réfrigération mais une fois le pot ouvert, il est préférable de le conserver au réfrigérateur. C'est un aliment de base du régime méditerranéen et un incontournable de l'apéritif.

## KIT APÉRITIF *PA AMB TOMAQUET* COMME EN CATALOGNE



L'idée centrale de notre coffret est de vous offrir dans une BOX tous les ingrédients d'un apéritif à l'espagnole (ou plusieurs). Et pour cela, il ne pouvait manquer le *pa amb tomàquet* (littéralement, pain à la tomate) l'encas à la fois parmi les plus simples mais les plus fameux de la culture culinaire catalane.

Pour le préparer, vous aurez besoin en premier lieu d'une huile d'olive extra vierge de qualité et d'une sauce de tomate pure que vous trouverez dans notre coffret cadeau. Il ne vous manquera plus que des tranches de pain de campagne grillées et une pincée de sel et de poivre pour relever le tout et élaborer ainsi cette institution de la cuisine catalane. Et, bien sûr, d'ajouter une ou plusieurs tranches de jambon ibérique 100% de *bellota* pour fondre encore plus de plaisir !

L'huile d'olive, L'ingrédient indispensable à la préparation du pain à la tomate



Nous avons choisi pour notre coffret gourmet une huile d'olive vierge extra provenant de la Sierra de Gata (province de Cáceres, au sud-ouest de l'Espagne), de la marque Chinata, maison au savoir-faire artisanal et référence sur le marché gourmet espagnol. Cette huile d'olive extra Vierge est idéale pour préparer la *pa amb tomàquet* : une couleur jaune intense avec de légers reflets verts, une saveur douce et ronde, sans le piquant ni l'amertume caractéristiques des huiles du sud de l'Espagne qui la rend très agréable au palais, un arôme de fruits mûrs très dense et un contenu très élevé en acides gras qui fait de cette huile d'olive une des plus parfaites qui peuvent s'obtenir dans les différentes zones oléicoles espagnoles.

Pour tartiner les tranches de pain, il vous faudra une bonne cuillerée de sauce tomate fraîche au naturel préparée avec les meilleures tomates de la conserverie artisanale Rosara, située au cœur de la Navarre (au nord de l'Espagne). Un produit simple mais essentiel dans l'élaboration du pain à la tomate.

Bon voyage et bon appétit !