



JAMBON DE LACAUNE

C'est bon, c'est du Lacaune



Pour faire un bon jambon, il faut tout d'abord un excellent cochon associé à un savoir-faire traditionnel. Nos jambons, rigoureusement sélectionnés et séchés lentement dans les Monts de Lacaune, développent des saveurs uniques.

L'élaboration du jambon

LA SÉLECTION DES JAMBONS FRAIS

Une sélection exigeante :

- L'absence de défauts d'aspect.
- Un poids frais supérieur à 10 kg.
- Une épaisseur de gras supérieure à 10mm car un bon jambon de Lacaune est un jambon gras ! Cette épaisseur garantit un bon persillage qui permet au jambon de sécher lentement et de «piéger» les saveurs.
- Une couleur du maigre spécifique.
- Une découpe strictement définie qui permet une bonne pénétration du sel dans le maigre pour un séchage optimisé.



LE SALAGE

Chaque Jambon de Lacaune IGP est ensuite marqué sur la couenne de façon indélébile avec un numéro de lot permettant de retrouver la semaine de salage. Il est massé pour vider les veines puis assaisonné avec un mélange de **sel sec de mer**, salpêtre, sucres et éventuellement de préparations aromatisantes. Un secret transmis de génération en génération !

Les jambons sont ensuite entreposés horizontalement sur des cadres et mis dans un saloir (température comprise entre 0 et 4°C) qui favorise la pénétration du sel. La durée de salage varie de 12 à 20 jours suivant le poids du jambon, les équipements et le savoir-faire des salaisoniers.



LA MATURATION

En sortie de saloir, la répartition du sel est très hétérogène. Pour lui laisser le temps de migrer au cœur du jambon, les pièces sont placées au repos pendant 4 semaines au minimum dans un local réfrigéré entre 2 et 11°C. Les jambons perdent de l'eau et deviennent souples. Une légère cristallisation de surface apparaît sur la couenne et une odeur caractéristique commence à s'exprimer.



LE SÉCHAGE ET L’AFFINAGE

Les Jambons de Lacaune IGP sont ensuite suspendus dans les séchoirs. L’affinage va permettre de développer leurs qualités organoleptiques. Le séchage et l’affinage se font obligatoirement par un **apport quotidien d’air extérieur** afin de bénéficier de la qualité de l’air **des Monts de Lacaune**. Les séchoirs sont contrôlés pour obtenir des conditions de séchage optimales. La maîtrise de l’hygrométrie et de la température permet ainsi d’assurer la régularité des conditions de séchage et d’harmoniser la qualité de sèche des jambons. Le jambon est panné à partir de 7 mois de sèche, c’est-à-dire qu’il est recouvert d’une légère couche de graisse. Cette opération permet de prolonger les conditions optimales de maturation et d’harmoniser le développement des saveurs.



La durée totale de fabrication, entre la mise au sel et la sortie du séchoir, est de **9 mois au minimum** pour des jambons frais de 10 kg et de **12 mois minimum** pour ceux de 11 kg.

Ses caractéristiques organoleptiques

Le Jambon de Lacaune IGP se reconnaît à **son gras blanc et ferme et à sa couleur rouge** soutenue. La tranche est régulière avec des proportions et une forme harmonieuses. Le maigre est rouge soutenu à rouge sombre et peut être légèrement persillé. Le gras de couverture est ferme, blanc, d’environ 1 à 2 cm et peut présenter quelques nuances rosées.



La texture est souple, moelleuse et fondante. La saveur salée est modérée. Les produits ont une odeur et un goût typés de viande séchée affinée. **Les arômes sont équilibrés et délicats, ils ne supplantent pas le goût « naturel » du jambon sec.**

Conseils de dégustation et de conservation

Si vous achetez votre Jambon de Lacaune IGP entier avec os, nous vous conseillons de le stocker dans un endroit frais, sec et aéré comme une cave ou un garage. Si vous achetez un quart de jambon, une fois entamé, il se conserve parfaitement dans le bac à légumes de votre réfrigérateur, emballé dans un torchon. Dans tous les cas, munissez-vous d’un bon couteau pour le trancher finement. Dégustez-le à température ambiante pour apprécier toutes ses saveurs et laissez-le fondre en bouche avant de le savourer. Bon appétit !

