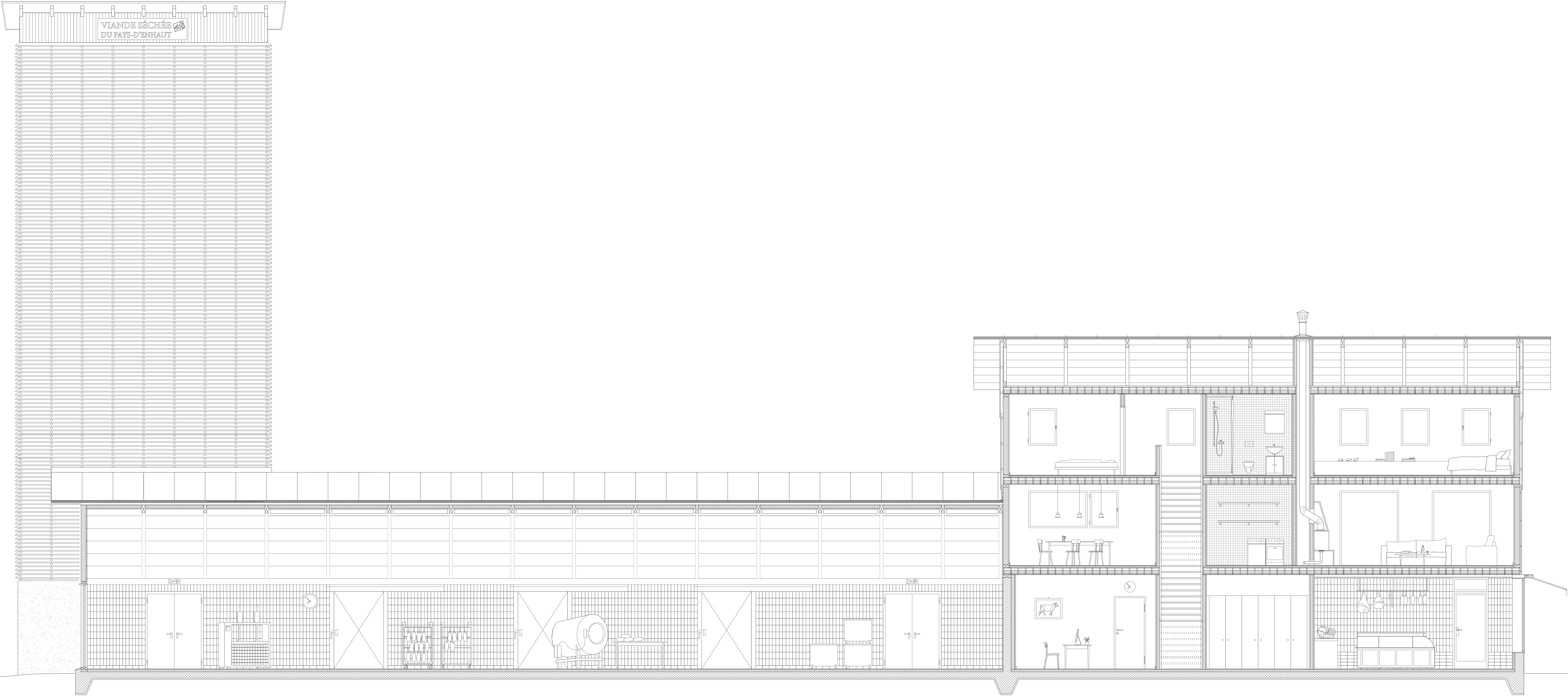




- cinquième étape -

4-6 mois
air libre

Les morceaux reposent à l'air libre, afin qu'ils perdent 50% de leur teneur d'eau. A quatre reprises, ils sont pressés pour bien propager l'humidité intérieure et avoir des tranches bien régulières.

- quatrième étape -

2-6 jours
12°C - 73% humidité

Après la macération, les morceaux sont mis dans un filet afin de pouvoir les suspendre. Avant le séchage, ils sont gardés dans une salle froide à haute pourcentage d'humidité pour éviter la formation d'une croûte.

- troisième étape -

1-3 semaines
6°C

Les quartiers sont soigneusement entourés d'une préparation de sel, poivre, thym et marjolaine. Afin de s'imprégner des arômes, ils reposent dans leur jus pendant quelques semaines selon la taille.

- deuxième étape -

1-2 jours
2°C

Les morceaux sélectionnés sont mis au repos avant le contrôle de qualité. Ceux qui ont un PH trop élevé ne sont pas retenus pour le séchage et repartent directement à la vente.

- première étape -

Les morceaux arrivent de l'abbatoir des Ouges, principalement de vaches laitières de 5-7 ans. La longe, la sous-noix et la noix sont conservées pour le séchage, tandis que les autres morceaux sont directement vendus à la boucherie.