

Benat & Michel Erbin

Les porcs, de race locale Pie Noir du Pays Basque (Kintoa), sont nourris avec les produits de la ferme uniquement et élevés en plein air toute l'année. Cette race, très rustique, nous permet de préserver des terrains accidentés et boisés, évitant ainsi l'emprise des mauvaises herbes et l'apparition des ronces. Il a un cahier des charges très strict, la viande persillée et très rouge est un délice pour les papilles. À goûter absolument ! Nos vaches et brebis sont aussi des races locales, élevées à l'extérieur une très grande partie de l'année. Les veaux et agneaux sont uniquement élevés au lait maternel, riche, grâce à une alimentation constituée des fourrages et céréales de l'exploitation.

Nos produits :

- ✓ **Porc Kintoa** (AOC Kintoa).
Jambon AOC Kintoa (affiné 2 ans), conditionné sous vide.
Conserves (boudins, pâtés, chichons, saucisses confites, longues confites, travers confits...).
- ✓ **Veau sous la mère**.
Conditionnement sous vide.
- ✓ **Agneau de lait** (de décembre à mars)
Conditionnement sous vide
- ✓ Voir le chapitre «Fromages et produits laitiers» pour le fromage de brebis.

Points de vente :

- ✓ **Sur l'exploitation** : sur réservation.

Visite de l'exploitation :

- ✓ Du lundi au samedi sur rendez-vous de 8h à 18h.
- ✓ Nous accueillons les groupes et le public scolaire.

FERME SERBIELLE

10 Chemin Serbielle
64190 ANGOUS

43°17'59.6"N 0°48'40.0"W

06 76 02 52 92

06 70 75 01 62

benat.erbin@orange.fr
serbielle.angous@free.fr

