

# 25 000 LIVRES DE JAMBON POUR LA SEULE FÊTE DE PÂQUES



En effet, chez Salaison A. Limoges, à Terrebonne, on écoule rien de moins que 25 000 livres de jambon au cours de la seule semaine pascalienne», explique Martin Limoges, fils de Claude et petit-fils d'Adrien, le fondateur de la Salaison en 1967.

Cette production correspond à près de 600 porcs, soit 1 200 fesses et 2 400 toupies désossées et super mignon! Ces pièces sont apprêtées selon les bonnes vieilles techniques de salage et de fumage que les Limoges se sont transmises de père en fils depuis trois générations.

## Fumage

Ils apportent un soin jaloux à la façon artisanale de préparer et fumer les viandes. Les 12 heures de fumaison, à partir de copeaux de bois d'érable, prolongent la conservation et confèrent un goût unique à leurs jambons fumés.

Si certains trichent en utilisant des essences artificielles pour le fumage, les Limoges se font un point d'honneur de recourir aux véritables essences de bois en matière de combustion. Ainsi, dans le cas du forêt noir, on favorise la fumée de copeaux de bois de noyer [hickory], alors que pour le cochonnet fumé servi exclusivement en tranches, on y ajoute des copeaux de bois de pommier, question de le rendre légèrement plus sucré.

## Prêts à manger

On vous proposera le jambon prêt à manger ou prêt à cuire, selon vos préférences. Le jambon dans la fesse [toupie] et le jambon super mignon dans la pointe de surlonge sont fumés à l'érable, puis cuits de nouveau dans une sauce à base de sirop d'érable. Aussi, au

reste qu'à compléter la cuisson, selon la recette du moment. Il s'agit du jambon dans la fesse sur os, dans l'épaule avec ou sans os, du jambon super mignon dans la pointe de surlonge [petit os], dans la fesse sur os [toupie] et du jambon dans la fesse tranché, communément appelé steak de jambon

**GRAND SEIGNEUR DES CHARCUTERIES, LE JAMBON EST ROI ET MAÎTRE À PÂQUES. LA PREUVE EN EST FAITE CHAQUE PRINTEMPS DANS L'UNE DES PLUS GRANDES BOUCHERIES ET SALAISONS AU QUÉBEC.**

rayon du prêt à manger, le jambon forêt noire fumé à l'ancienne [bois d'érable], le jambon haché fumé au bois d'érable [fesse], le jambon dans l'intérieur de ronde [cochonnet] fumé au bois de pommier et le jambon blanc [jambon cuit] non fumé, sont cuits à la pression. Dans ce dernier cas, il s'agit d'un jambon réduit en set et en matière grasse.

## Prêt à cuire

Aussi disponible, une gamme de produits semi-cuits, fumés 12 heures au bois d'érable, pour lesquels il ne

## Limoges, c'est plus encore!

Salaison A. Limoges est aussi réputée notamment pour sa vingtaine de variétés de saucisses fraîches, son bacon, ses côtellettes de porc fumées à l'érable, ses côtes levées fumées au noyer, son capicolle extra fort fumé à l'érable, sa dinde au beurre fumée à l'érable, sa viande fumée [smoked meat] à l'ancienne, son saumon de l'Atlantique [Baie de Fundy au Nouveau-Brunswick] et son magret de canard mallard, tous deux marinés au beurre et au cognac et fumés à froid à l'érable. Pour tout savoir, visitez le site à [www.salaisonlimoges.com](http://www.salaisonlimoges.com)