

HASPARREN

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

■ LOUIS OSPITAL

47, rue Jean-Lissar

64240 Hasparren

Tél. : 05 59 29 64 41

Fax : 05 59 29 63 06

E-mail : louis.ospital@wanadoo.fr

Expéditions. Ouvert du mardi au samedi de 7 h 30

à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h 30. Boutique.



→ jambon Ibaïona, chorizo, andouille sèche

On n'en finit pas de se régaler avec les productions de ce maître charcutier. Dans son cher Pays Basque, sa majesté le cochon, et singulièrement sa pâte arrière, fait partie des plus gourmandes traditions. Désireux de redonner leurs lettres de noblesse au jambon de Bayonne, Louis Ospital a créé, avec trois éleveurs et deux autres artisans la marque "Ibaïona". Des cochons élevés au grand air dans la contrée et nourris de céréales, sur un rigoureux cahier de charges, leur permettent d'élaborer quelques 2000 jambons séchés de 15 à 18 mois. Un pur délice (19,80 € le kilo entier à l'os), qui ne saurait nous amener à boudier le jambon de Bayonne IGP (11,40 €). On apprécie tout autant le fondant et goûteux lomo (du filet de porc séché vendu 29,60 € le kilo), le superbe chorizo (15,50 €), l'épatante saucisse sèche (14,60 €), la poitrine roulée ou ventrèche parfaite pour tenir compagnie aux œufs dans le fond de la poêle (9,80 €), la délicieuse andouille sèche, élaborée selon