

La Ferme Cazabonne à Gardères (65)

Fondée en 1977, la Ferme Cazabonne est une exploitation familiale bigourdane transmise depuis trois générations. Gérée exclusivement par cinq membres de la famille, elle élève chaque année 2 600 porcs "Duroc" sur paille à Gardères, nourris exclusivement avec des céréales (maïs, blé, orge, soja) cultivées sur ses 86 hectares. L'alimentation est 100 % naturelle, produite intégralement sur la ferme, sans OGM ni additifs.

Notre Sélection

Saucisson 100%
Jambon 250g/pièce

Chorizo 250g/Pièce

Chipolatas sèche
environ 40g



Chistoras sèche
environ 40g

Jambon Blanc entier
7 Kg ou tranché

Jambonneau 750g

Les porcs sont abattus à l'abattoir de Tarbes, puis transformés dans un atelier 100 % fermier situé sur une autre propriété familiale, sur le plateau de Ger. Les produits – viandes fraîches, charcuteries et conserves – sont élaborés sans sel nitrité ni colorant, selon un savoir-faire artisanal respectueux du bien-être animal et du terroir pyrénéen.

