



Gaspor

FERME FAMILIALE - FAMILY FARM

DEPUIS - SINCE

2004

Le porcelet de lait de la ferme familiale Gaspor est un produit d'exception issu des Basses-Laurentides, au Québec. Une aventure gastronomique qui fait le tour du monde.

## DU SAVOIR-FAIRE ET DU LAIT

Le porcelet de lait Gaspard rassemble autour d'une même famille l'expertise et le savoir-faire de deux générations. Avec plus de 40 ans d'expérience en production et en élevage porcins, Marc et Céline Aubin ont su transmettre leur passion à leurs fils Alexandre et Nicholas.



## UNE PASSION PARTAGÉE

En pleine expansion, la ferme familiale Gaspor produit annuellement 5 000 porcelets et compte sur le dévouement de 23 employés soucieux de poursuivre le rêve familial et d'offrir une expérience gustative hors du commun.





## **EXCLUSIVEMENT NOURRI AU LAIT**

Riche en vitamines et en minéraux, la recette de lait est équilibrée et possède tous les éléments indispensables à la croissance du porcelet. Mise au point après plusieurs années de recherche, elle assure à la viande une tendreté, une saveur et un goût uniques.



## ALLAITÉ AVEC SOIN

Issu d'un croisement des races Yorkshire, Landrace et Duroc, le porcelet est allaité naturellement pendant les trois premières semaines de vie en maternité, puis en pouponnière à l'aide d'un équipement spécialisé dans la distribution du lait pour les sept à dix semaines suivantes.



## TRAITÉ AUX PETITS OIGNONS

Le bien-être de l'animal est privilégié à chaque étape de la production afin d'éliminer toute forme de stress. De plus, la ferme a obtenu l'accréditation Assurance qualité canadienne (AQC<sup>MD</sup>), ce qui garantit la salubrité des aliments et des méthodes d'élevage respectueuses du porcelet.





A wide-angle photograph of a rural farm. In the foreground, there is a grassy field with some tall grass on the left. A gravel driveway leads to a large, light-colored barn with a white roof. The barn has green trim around the doors and windows. A red circular sign with the Coca-Cola logo is mounted on the side of the barn. To the right of the barn, there are several tall, cylindrical metal silos. A large evergreen tree stands in front of the silos. In the background, a dense forest of green trees covers a hillside under a cloudy sky. The text "L'ART DE LA TABLE" is overlaid in white, bold, sans-serif font across the middle of the image, positioned over the barn and silos.

L'ART DE LA TABLE

COMMENCE ICI





## UN PROCESSUS RIGOREUX

De l'abattage à la découpe, les carcasses des porcelets sont refroidies à l'air durant 24 h. La salubrité est maintenue et l'inspection est assurée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Toutes les normes douanières sont respectées pour l'exportation.



**FESSE**

**LONGE**

**ÉPAULE**

**DES PRODUITS DE QUALITÉ  
EN TOUT TEMPS**

La découpe, la mise en marché et la distribution sont entièrement réalisées par Gaspor. Cela permet d'offrir aux clients plusieurs coupes adaptées à leurs besoins tout en assurant la constance de la qualité des produits.



## FESSE



FESSE  
ENTIÈRE



FESSE DÉOSSÉE  
AVEC COUENNE



NOIX



JARRET  
ARRIÈRE



STYLE  
BAVETTE



OSSO  
BUCCO

## LONGE



LONGE ENTIÈRE SUR OS  
(AVEC FLANC)



CARRÉ  
COUPÉ FRANÇAISE



GRAND FLANC



CONTRE-FILET  
SUR OS



ŒIL DE LONGE



CÔTELETTE DE CONTRE  
FILET SUR OS



FILET

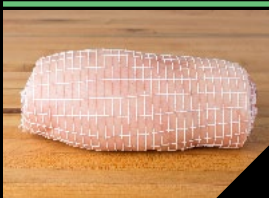
## ÉPAULE



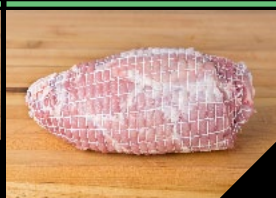
ÉPAULE  
ENTIÈRE



ÉPAULE  
DÉOSSÉE



RÔTI D'ÉPAULE AVEC  
COUENNE (PICNIC)



RÔTI D'ÉPAULE  
(PICNIC)



ÉCHINE



STEAK  
D'ÉCHINE DÉROULÉ



JARRET AVANT  
AVEC COUENNE



JARRET  
AVANT



## UN PRODUIT DISTINCTIF

Le porcelet de lait Gaspur possède un persillage beaucoup plus généreux que les autres produits porcins. Son gras est plus blanc et plus ferme. Après la cuisson, il conserve un aspect plus crémeux et garde une belle consistance en bouche.



## DESTINÉ À LA GASTRONOMIE

Le gras du porcelet de lait Gaspor offre les mêmes similarités que le gras de canard et l'huile d'olive du point de vue des composés en acide oléique, en oméga-3 et en oméga-6. De plus, sa peau très mince devient croustillante, colorée et particulièrement savoureuse une fois cuite.





## RECONNU À L'INTERNATIONAL

Le porcelet de lait Gaspor a rapidement fait son chemin auprès du public gourmand. Il est présent sur les meilleures tables des plus grands restaurants, hôtels et chaînes spécialisées ainsi que dans diverses boucheries fines au Canada, aux États-Unis, dans les Caraïbes et au Japon.



*Non Art. Celine Bussacq*

**PORCELET BIEN ÉLEVÉ**

*Non Art. Celine Bussacq*

**Gaspor**

FERME FAMILIALE - FAMILY FARM