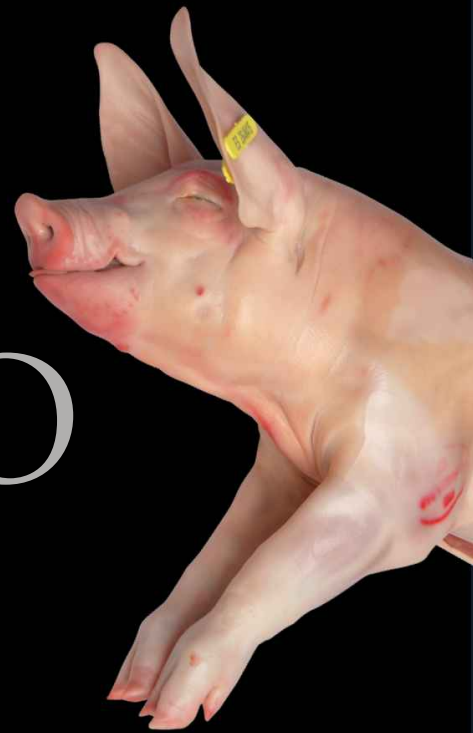


COCHINILLO



PIO NAVARRO

Es nuestro cochinitillo por excelencia, es la joya de la corona. Son cochinitillos criados en caserios de los valles Baztán y Bidasoa, con métodos tradicionales de hace siglos, alimentándose únicamente de la leche materna.

Lo mejor de estos cochinitillos es que es una "raza única", es nuestra producción integrada de cochinitillo "PIO NAVARRO" donde todos los animales son de la misma raza, una raza creada por nosotros mismos y nuestros colaboradores, "Hnos. Arraztoa", "E-Raul" y el propio Gobierno de Navarra con la ayuda del "ITG ganadero" y el "Reyno Gourmet". Con esto conseguimos una calidad y regularidad sin precedentes hasta la fecha, varios premios nacionales nos avalan la calidad de nuestros animales y lo más importante es que poco a poco, cubrición tras cubrición, vamos mejorando la raza y haciéndola más pura. El sacrificio de los animales se realiza a los 20 días de vida. Se venden por unidades y el tamaño oscila entre los 4 y los 7 kgs.



BIBAZ

Fue nuestro primer producto, el que dió origen a lo que hoy es "Balika". Un sueño, una locura que se convirtió en un proyecto y que hoy es una magnífica realidad.

El cochinitillo "BIBAZ" debe su nombre a los valles que le vieron nacer, los valles del Bidasoa y Baztán, el último refugio de la cría del cochinitillo en Navarra como hace siglos. Dos pequeños valles en los que en la planta baja de sus caserios se da vida y la razón de ser de "Balika".

Son cochinitillos de la más alta calidad, pero como en el caso del "Pío Navarro" que se cría una sola raza..., en este caso no es así, son razas, Pietrain, Durok o Large White criados solamente con leche materna y en camadas separadas por madres, de esta forma, cada camada está separada para evitar el estrés, las peleas, etc...

Nuevamente tecnología y tradición van de la mano, y estos animales al igual que el Pío Navarro, disponen de camas térmicas, duchas antiestrés e incluso en algún caso música.

El sacrificio se realiza hacia los 20 días de vida.