

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

La brebis de Barèges-Gavarnie disponible chez Le Delas



[Rungis, le 10 octobre 2006] La brebis de Barèges-Gavarnie est aujourd'hui en vente chez Le Delas. Seule AOC ovine de France, obtenue en 2003, le mouton de Barèges-Gavarnie est une viande de saison, disponible de fin septembre à début décembre. La production est très faible, avec environ 800 carcasses par an, ce qui rend le produit rare et présent dans très peu de points de ventes.

Pour répondre à l'appellation d'origine contrôlée, le mouton de Barèges-Gavarnie répond à un cahier des charges aussi sévère que précis : de pure race barégeoise, les bêtes doivent être nées, élevées et abattues sur la zone délimitée en Hautes-Pyrénées. Elles passent l'hiver en bergerie dans la vallée (entre 600 et 1000 m d'altitude), pâturent en zone intermédiaire au printemps et en automne (entre 1000 et 1800m) et lorsque vient l'été, gambadent en liberté sur 25 000 ha d'estive entre 1 800 et 2 600m d'altitude. Leur alimentation est strictement limitée au pâturage et au fourrage produit dans la zone d'AOC.

L'appellation s'applique aux jeunes brebis âgées de 2 à 6 ans et aux mâles castrés dits «doublons», de 18 à 24 mois. La carcasse doit peser 22kg minimum, avec un poids moyen de 28kg par carcasse ; toutes les carcasses sont soumises à une commission d'agrément, recevant l'estampille «BG» si elles correspondent à tous les critères du décret.

.../...

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Ses qualités gustatives contredisent les détracteurs de la viande de mouton : sa chair rouge vif, soutenue et brillante, est légèrement grasse, finement persillée, révèle des saveurs d'herbes fraîches, des parfums de serpolet et de réglisse, et s'avère fondante et fine en bouche. Jusqu'à présent, seule une poignée de restaurateurs, dans les Hautes-Pyrénées et à Toulouse, proposaient cette viande rare.

La brebis de Barèges-Gavarnie est désormais disponible chez Le Delas à Rungis, ainsi fidèle dans son positionnement de défenseur des produits rares et de terroir, en soutenant les producteurs de Barèges-Gavarnie pour mieux faire connaître et valoriser leur viande. **Elle est disponible avec un délai d'une semaine, en carcasse entière au prix de 7,90€ ht le kg, au départ de Rungis.** Les clients intéressés peuvent demander une découpe de la carcasse à façon, selon leurs indications et leurs préférences.

Avec plus de 12 000 références réunies sous un seul toit, Le Delas est un grossiste unique en France et dans le monde, une fantastique vitrine alimentaire offrant une diversité de produits gastronomiques et de gammes inégalée. Fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs, la Maison Le Delas double actuellement la surface de son magasin et élargit sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de la restauration.

Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colombin

7 cité d'Angoulême, 75011 Paris • Tél : 01 53 19 88 69 • Fax : 01 53 19 88 65

Email : mocca@mocca.fr