



**Scoprire
i nostri prodotti di eccellenza**

GERS

*Gersois, appassionatamente
Gersois!*





La nostra terra

Il nostro territorio



In quanto figli e nipoti di agricoltori, abbiamo scelto naturalmente di sostenere la nostra terra e le persone che fanno la storia del nostro dipartimento.



Siamo appassionati dei prodotti del Gers e siamo determinati a sostenere le competenze che esistono nella nostra regione!



A tal fine, dal 2012, abbiamo creato una filiera di anatre ingrassate 100% GERS con la cooperativa VIVADOUR e la sua filiale Les Fleurons de Samatan. I prodotti sono raggruppati sotto il nostro marchio Canard du Gers.



Da allora, abbiamo scelto di promuovere le diverse filiere create dalla cooperativa, come il pollame e il miele.



Seguiamo con la massima attenzione ogni fase della produzione dei nostri prodotti, fino al momento in cui arrivano nel piatto del consumatore.





Miel
du Gers
et cest tout !

Primavera 2023, stiamo lanciando un settore di apicoltura in collaborazione con la cooperativa Vivadour di Gers.

16 membri della cooperativa, distribuiti in tutto il dipartimento, hanno intrapreso questa attività di apicoltura secondaria.



Un totale di **150 alveari** consente agli agricoltori della regione del Gers di ottenere un reddito supplementare dalla produzione di questo miele.

L'obiettivo di questa attività è combattere la scomparsa delle api impollinatrici.

Il Gers è un luogo ideale per la produzione di miele.

La biodiversità delle aziende agricole garantisce alle api una risorsa mellifera che dà loro la capacità di nutrirsi per tutta la stagione. Inoltre, optiamo per alveari stanziali, in modo che la produzione possa essere sostenuta a lungo termine negli appezzamenti agricoli.

Raccolto,
lavorati,
nel Gers



Miele millefiori



I nostri agricoltori del Gers si impegnano a preservare la biodiversità e l'equilibrio della natura. Raccolgono il miele nelle loro aziende agricole.

È un approccio globale all'equilibrio degli ecosistemi.



Gers Viandes

Nel 2023, abbiamo avviato un'attività di caviglia presso il macello di Auch (32) in collaborazione con gli allevatori del Sud-Ovest. Più precisamente nel Gers.

Negli ultimi sette anni, siamo entrati nel mercato della carne di macelleria offrendo PAD o carcasse in vendita: manzo, vitello, agnello e maiale di tutte le origini.



Questa attività mira a :

- ✓ Mantenere gli allevamenti tradizionali nella regione del Gers
- ✓ Promuovere le razze emblematiche della nostra regione
- ✓ Oltre ai tradizionali attraverso il tradizionale estensivo
- ✓ Al marketing con trasparenza su costi e margini applicati

SUL MACELLO DI AUCH

APPROVAZIONE N°32 013 020

- Investe regolarmente per mantenere le proprie strutture all'altezza: 5M° investiti dal 2017.
- Livello 3 (valutazione Alim'Confiance da 1 a 4, 4 è il livello migliore).
- I lavori di miglioramento delle aree "bouverie" e "triperie" dovrebbero consentire al macello di raggiungere il livello 4.



Allevato all'aria aperta, allevato nel Gers!

La gamma POULET FERMIER DU GERS è un prodotto al 100% di origine gers.

AGRICOLTURA TRADIZIONALE

Il nostro pollame è allevato in modo tradizionale, all'aria aperta, su pascoli erbosi o boschivi. Questi metodi di allevamento garantiscono il benessere del nostro pollame e gli offrono condizioni di crescita ottimali: spazio, aria pura e mangime naturale.

Nati da ceppi resistenti e a crescita lenta, gli avicoli sono alimentati al 100% con sostanze vegetali, minerali e vitamine, tra cui l'80% di cereali. Il mangime è costituito principalmente da una miscela di soia, erba medica e mais.

È in questo contesto chepolli ruspanti, faraone e altri volatili da cortile si evolvono e sviluppano una carne così soda e saporita.



120550
Pollo ruspante
giallo PAC
LABEL ROUGE



140043
Faraona contadina
PAC
LABEL ROUGE



120545
Cosce di pollo
gialle x2
LABEL ROUGE



120548
Filetti di pollo
giallo x2
LABEL ROUGE



120543
Ali di pollo
gialle x6
LABEL ROUGE



120544
cosce di pollo
giallo x4
LABEL ROUGE



120539
Strisce di pollo
giallo
LABEL ROUGE



120555
Bustina di pollo PAC
di fattoria
LABEL ROUGE



120460
Pollo di fattoria PAC
giallo
LABEL ROUGE



120413
Cosce di pollo di
fattoria 5KG
LABEL ROUGE

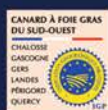


I prodotti di questa gamma provengono da allevamenti di anatre del Gers.

Anatre nate, allevate e trasformate, nel GERS



Identificazione geografica protetta



Per i prodotti certificati IGP del Gers:

Le anatre da foie gras sono allevate esclusivamente nel Gers. Durante il periodo di ingrasso, l'alimentazione delle anatre è costituita per almeno il 95% da mais proveniente dal Sud-Ovest. Un disciplinare rigoroso e una tracciabilità totale ne fanno un prodotto eccezionale.

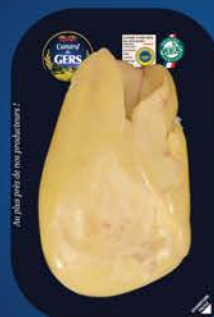
NUOVO IMBALLAGGIO

Abbiamo scelto di investire in nuove tecnologie per offrire un packaging nuovo, più ecologico e moderno:

PIATTO

- Significativa riduzione della plastica rispetto alla vecchia confezione

PRIMA



POSTERIORE



La nostra storia
Le nostre azioni
a favore
dell'ambiente
Specifiche di certificazione
Link al nostro sito web e alle ricette

BARQUETTE

- Senza nerofumo

Questo nuovo imballaggio riduce la necessità di etichette e offre una visibilità diretta della qualità del prodotto. Inoltre, il film è interamente riciclabile.

Foies Gras

110181

Foie gras d'anatra
Extra



110182

Foie gras d'anatra
Prima scelta

110167

Foie gras d'anatra
Seconda scelta

110333

Scaloppine di
foie gras x2



110412

Foie gras d'anatra
senza vena



110425

Foie gras d'anatra
senza vena
confezionato



Petto d'anatra

110152

Petto d'anatra

110419

Petto d'anatra
S/V x2

110191

Petto d'anatra
S/V x3



110336

Tournedos di
anatra x2



110334

Petto d'anatra
arrosto



110684

Magrettons





110337
Tournedos di petto
d'anatra con foie gras x2



110335
Petto d'anatra
arrosto con foie gras



110166
Coscia d'anatra
alla griglia x1



110153
Aiguillettes di
anatra



110399
Cuori d'anatra



110488
Ventrigli d'anatra





NUOVO **Agire per il futuro!** Gamma di mais a basse emissioni di carbonio

Il nostro impegno

Investire in **colture più adatte ai cambiamenti climatici** e trovare soluzioni ai **problemi ambientali**.

Risparmiare acqua

Il mais, seminato prima di aprile, cresce senza irrigazione, utilizzando solo le precipitazioni primaverili.

Nessuna essiccazione

Il mais viene raccolto al giusto grado di umidità, quindi non è necessario essiccarlo.

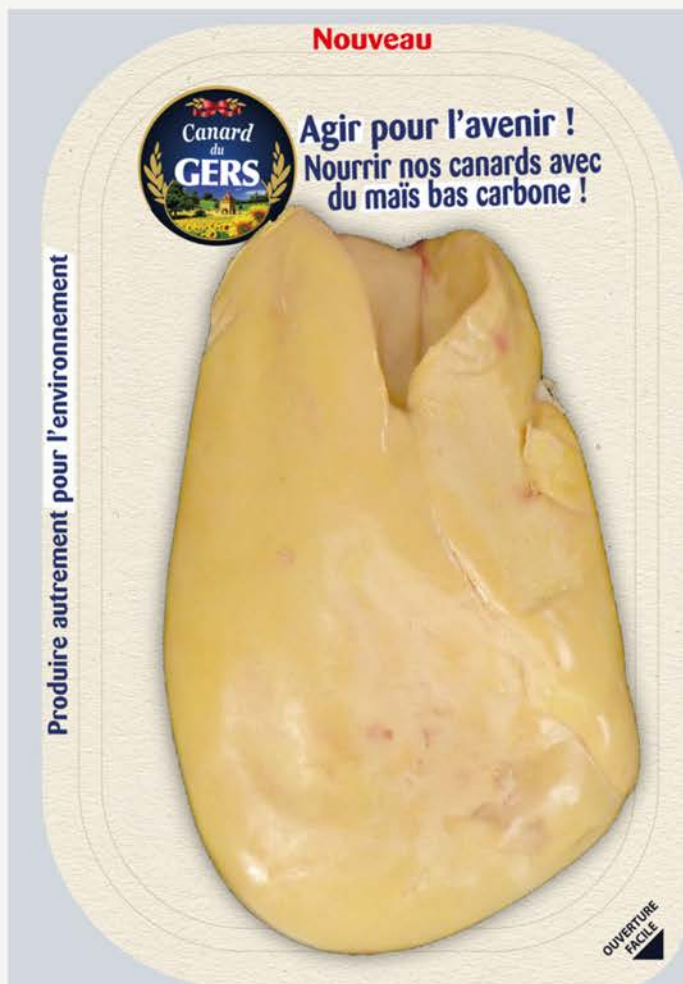
Produzione locale

Quindici agricoltori del Gers partecipano a questo nuovo progetto di mais a basse emissioni di carbonio.

Il fatto che il mais non venga essiccato e venga consumato localmente significa che l'impronta di carbonio può essere migliorata limitando l'uso di combustibili fossili.

Imballaggio

Questo nuovo imballaggio **riduce la necessità di etichette** e offre una visibilità diretta della qualità del prodotto.
Inoltre, il film è **interamente riciclabile**.



Il nostro impegno
La nostra storia
Specifiche di
certificazione
Link al nostro sito web
e alle ricette



Disponibile a breve!

Petto d'anatra x1
Aiguillettes d'anatra
Tournedos di anatra ... ecc.
Lobo di foie gras d'anatra semicrudo
Foie gras d'anatra intero 180g in scatola

Specialità



100009

Salsiccia d'anatra
finemente preparata



100200

Salsiccia fine d'anatra
con pepe di Espelette



100058

Salsiccia d'anatra
prodotta in stile
Tolosa



100201

Salsiccia sottile
con anatra
confit x3



110587

Petto d'anatra
essiccato a fette
di anatra



**Senza nitriti
aggiunti**



110588

Petto d'anatra
essiccato, affettato e
affumicato





Confetti



11017
Coscia confit x1



110176
Cosce candite x4



110179
Ventrigli d'anatra
interi



110578
Manichette
candite x4



340006
Effiloché di
anatra
"speciale
Parmentier"

GELATO



400058
Foie gras d'anatra
Extra

400056
Foie gras d'anatra
Prima scelta

400062
Foie gras d'anatra
Seconda scelta



400116
Scaloppine di foie gras

Foie gras d'anatra intero

Foie gras,
sale, pepe e
il gioco è fatto!



300048
125g

300047
180g

300046
300g

300053
600g



300052

Lobe Foie gras de canard
Naturelle



320015

Lobo di foie gras d'anatra
Pepe di Espelette



320014

Lobo di foie gras d'anatra
Il pepe



320035

Foie gras d'anatra cotto in
un panno



320034

Lobo di foie gras d'anatra
in guscio

Foies Gras

Foie gras d'anatra intero



200042
125g

200043
180g

200062
300g

200060
600g

Foie gras,
sale, pepe e
il gioco è fatto!



200081
Foie gras d'oca
180g

Confetti



210030

Anatra confit 2 zampe



210033

Ventrigli d'anatra



210031

Anatra confit 4 zampe



210032

Maniche d'anatra

Scatola



250179
Scatola
MADE IN GERS



GERS DISTRIBUTION 282 Avenue Claude Fauriol 32110 NOGARO

Tel : 05 62 08 81 40 - Fax : 05 62 08 80 15 - epicerie@gersdistri.fr - produitfrais@gersdistri.fr

R.C.S Auch 408970408 - SIRET 40897040800055 APE 4632C - TVA FR 43408970408 - Agrément FR 32 296 130 CE