



Descubra
nuestros productos de excelencia

GERS

*¡Gersoís, apasionadamente
Gersoís!*





Gers

*Production
Distribution*

Nuestra tierra

Nuestro territorio



Como hijos y nietos de agricultores, hemos optado de manera natural por apoyar a nuestra tierra y a las personas que conforman la historia de nuestra región.



Nos apasionan los productos origen Gers, ¡y estamos decididos a apoyar el saber hacer que existe en nuestra región.



Para ello, desde 2012, hemos puesto en marcha una gama de pato cebado 100% origen GERS, junto con la cooperativa VIVADOUR y su filial Les Fleurons de Samatan. Los productos se agrupan bajo nuestra marca Canard du Gers.



Desde entonces, hemos optado por promover los distintos sectores creados por la cooperativa, como las aves de corral y la miel.



Seguimos con el mayor cuidado cada etapa de la producción de nuestros productos, hasta el momento en que llegan al plato del consumidor.





Miel
du Gers
et cest tout !

Primavera de 2023, lanzamos un sector apícola en colaboración con la cooperativa Vivadour de Gers.

16 miembros de la cooperativa, repartidos por todo el departamento, se han dedicado a esta actividad apícola secundaria.



Un total de 150 colmenas permiten a los agricultores de la región de Gers obtener ingresos suplementarios con la producción de esta miel.

El objetivo de esta actividad es luchar contra la desaparición de las abejas polinizadoras.

Cosechado,
procesada,
en el Gers



Miel de todas las flores

La región de Gers es un lugar ideal para la producción de miel.

La biodiversidad de las explotaciones de los agricultores garantiza a las abejas un recurso melífero que les da capacidad para alimentarse durante toda la temporada.

Además, optamos por colmenas sedentarias, para que la producción pueda mantenerse a largo plazo en las parcelas agrícolas.

Nuestros agricultores de la región de Gers se comprometen a preservar la biodiversidad y el equilibrio de la naturaleza. Recolectan la miel en sus explotaciones.

Es un enfoque global para equilibrar los ecosistemas.

Gers Viandes

En 2023, creamos una nueva actividad de tobillera en el matadero de la ciudad de Auch en colaboración con ganaderos del suroeste de Francia, más concretamente en la región de Gers.

Llevamos siete años haciéndolo, nos hemos introducido en el mercado de la carne de carnicería poniendo a la venta PAD o canales: vacuno, ternera, cordero y cerdo de todos los orígenes.



Esta actividad tiene por objeto :

- ✓ Mantenimiento de las explotaciones ganaderas tradicionales en la región de Gers
- ✓ Promoción de las razas emblemáticas de nuestra región
- ✓ Producción tradicional tradicional a través de extensiva
- ✓ Comercialización con transparencia en los costes y márgenes aplicados

SOBRE EL MATADERO DE AUCH

Nº DE AUTORIZACIÓN 32 013 020

- Invierte regularmente para mantener y conservar sus instalaciones a la altura: 5M° invertidos desde 2017.
- Nivel 3 (calificación Alim'Confiance de 1 a 4, siendo 4 el mejor nivel).
- Las obras de mejora de las zonas de "bouverie" y "triperie" deberían permitir al matadero alcanzar el nivel 4.



Poulet Fermier
GERS

Élevé en plein air,
élevé en plein
Gers

Criado al aire libre, ¡criado en Gers!

La gama POULET FERMIER DU GERS es un producto 100% de origen Gers.

CRÍA TRADICIONAL

Nuestras aves de corral se crían de forma tradicional, al aire libre, en pastos herbáceos o arbolados. Estos métodos de cría garantizan el bienestar de nuestras aves y les proporcionan unas condiciones de crecimiento óptimas: espacio, aire puro y alimentación natural.

Nuestras aves se crían a partir de estirpes resistentes y de crecimiento lento y se alimentan con un 100% de materia vegetal, minerales y vitaminas, incluido un 80% de cereales. Su alimentación consiste principalmente en una mezcla de soja, alfalfa y maíz.

Este es el entorno en el que los pollos de corral, las pintadas y otras aves de corral festivas crecen y desarrollan una carne que se caracteriza por su firmeza y sabor.

LIBRE SERVICIO

Lista de premios 2024



120550
Pollo de corral
PAC amarillo
LABEL ROUGE



140043
Pintadas de corral
PAC
LABEL ROUGE



120545
Muslos de pollo
amarillo x2
LABEL ROUGE



120548
Filetes de pollo
amarillo x2
LABEL ROUGE



120543
Alitas de pollo
amarillas x6
LABEL ROUGE



120544
Muslos de pollo
amarillo x4
LABEL ROUGE



120539
Tiras de pollo
amarillo
LABEL ROUGE

TRAD



120555
PAC pollo de corral
en bolsa
LABEL ROUGE



120460
Pollo de granja
PAC amarillo
LABEL ROUGE



120413
Muslos de pollo de
corral 5KG
LABEL ROUGE



Los productos de esta gama proceden de granjas de patos del Gers.

Patos nacidos, criados y transformados en el GERS



Identificación Geográfica Protegida

Para los productos con IGP del Gers: Los patos de foie gras se crían exclusivamente en Gers.

Durante el periodo de engorde, la alimentación de los patos se compone al menos en un 95% de maíz de la zona. Un pliego de condiciones estricto y una trazabilidad total hacen de él un producto excepcional.

NUEVO EMBALAJE

Hemos optado por invertir en nuevas tecnologías para ofrecer nuevos envases más ecológicos y modernos :

- PLATO
Mucho menos plástico que en el antiguo envase

ANTES

DESPUÉS



Nuestra historia
Nuestras acciones en favor del medio ambiente
Especificaciones de certificación
Enlace a nuestra página web y recetas

BARQUILLA

- Sin negro de humo

Este nuevo envase significa: menos necesidad de etiquetas y visibilidad directa de la calidad del producto. Además, la lámina es totalmente reciclable.

Foies Gras

Magrets

110181

Foie gras de pato
Extra



110182

Foie gras de pato
Primera elección

110167

Foie gras de pato
Segundo elección



110333

Escalopines
de foie gras x2



110412

Foie gras de pato
desvenado



110425

Foie gras de pato
desvenado y trussado

110152

Magret de pato

110419

Magret de pato
S/V x2

110191

Magret de pato
S/V x3



110336

Tournedos de
magret x2



110334

Magret de pato
asada



110684

Magretons



110337

Tournedos de magret con
foie gras x2



110335

Magret de pato
asada con foie gras



110166

Muslo de pato a la
parrilla x1



110153

Aiguilletes
de pato



110399

Corazones
de pato



110488

Mollejas de pato





NUEVO

Gama de maíz bajo en carbono

Nuestro compromiso

Invertir en **cultivos mejor adaptados al cambio climático** y encontrar soluciones a **los problemas medioambientales**.

Ahorrar agua:

El maíz, sembrado antes de abril, crece sin riego, iutilizando sólo las lluvias de primavera!

No se seca:

El maíz se cosecha con el contenido de humedad adecuado, por lo que no es necesario secarlo.

Producción local:

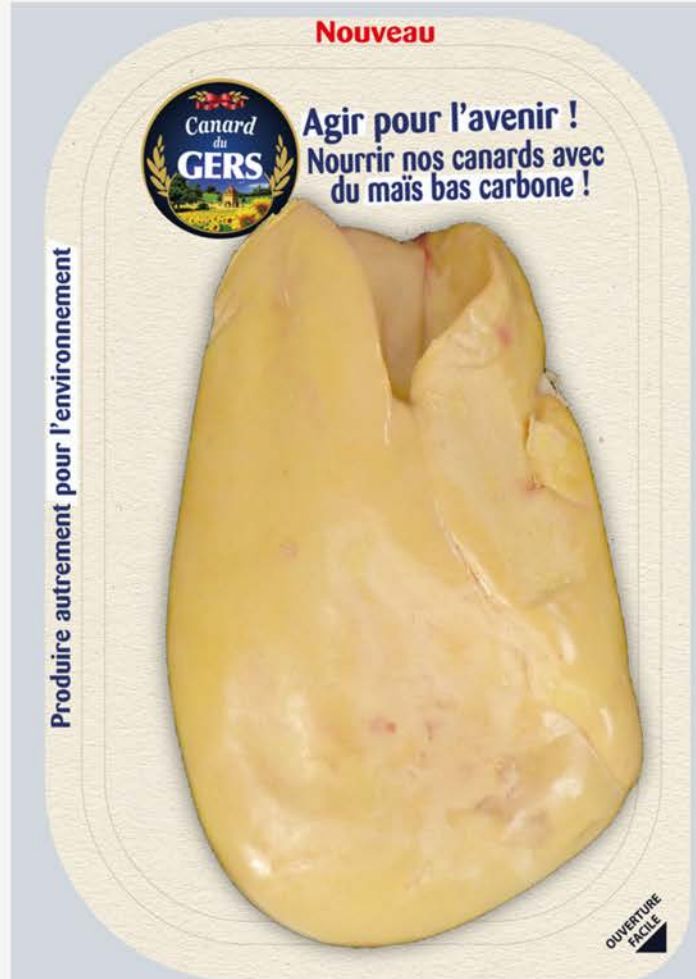
Quince agricultores del Gers participan en este nuevo proyecto de maíz bajo en carbono. El hecho de que el maíz no se seque y se consuma localmente **permite mejorar la huella de carbono** al limitar el uso de combustibles fósiles.

Embalaje

Este nuevo envase **reduce la necesidad de etiquetas** y ofrece una visibilidad directa de la calidad del producto.

Además, el film es **totalmente** reciclable.

Actuar para el futuro



Nuestro compromiso
Nuestra historia
Especificaciones de certificación
Enlace a nuestro sitio web y recetas



Pronto disponible

- Magret de pato x1
- Aiguilletes de pato
- Tournedos de pato ... etc
- Lóbulo de foie gras de pato semicocido
- Foie gras de pato entero 180g Conservas

Especialidades



100009
Salchicha fina de
pato

100200
Salchicha fina de pato
con pimienta de
Espelette

100058
Salchicha de pato
al estilo de
Toulouse

100201
Salchicha fina
con pato
confitado x3



Sin nitritos
añadidos



110587
Pechuga de pato
seca en lonchas

110588
Pechuga de pato seca
ahumada en lonchas





Confitado



110177
Muslo
confitado x1



110176
Muslos confitados
x4



110179
Mollejas de pato
confitadas enteras



110578
Mangas
confitadas x4



340006
Effiloché de
pato
"Parmentier
especial"

CONGELADO



400058
Foie gras de pato
extra

400056
Foie gras de pato
Primera elección

400062
Foie gras de pato
Segundo elección



400116
Escalopes de Foie Gras



MIT-BAKED

Foie gras

Foie gras de pato entero

Foie gras,
sal, pimienta y
¡ya está!



300048
125g

300047
180g

300046
300g

300053
600g



300052

Lóbulo de foie gras de pato
Natural



320015

Lóbulo de foie gras de pato
Pimiento de Espelette



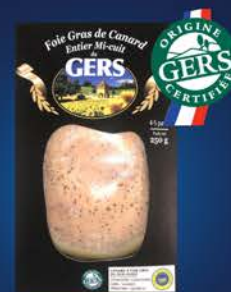
320014

Lóbulo de foie gras de pato
Pimienta



320035

Foie gras de pato cocido
en un paño



320034

Lóbulo de foie gras de
pato
con cáscara

CONSERVAS

Foie Gras

Foie gras de pato entero



200042
125g

200043
180g

200062
300g

200060
600g

Foie gras,
sal, pimienta y
¡ya está!



200081
Foie gras de oca
180g

Confitado



210030

Confit de pato 2 muslos



210033

Mollejas de pato



210031

Confit de pato 4 muslos



210032

Mangas de pato

Caja



250179

Caja
MADE IN GERS

