



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

110152

Magret de pato

110419

Magret de pato  
S/V x2

110191

Magret de pato  
S/V x3



110333

Escalopines  
de foie gras x2



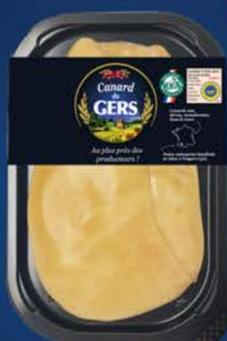
110336

Tournedos de  
magret x2



110412

Foie gras de pato  
desvenado



110334

Magret de pato  
asada



110425

Foie gras de pato  
desvenado y trussado



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

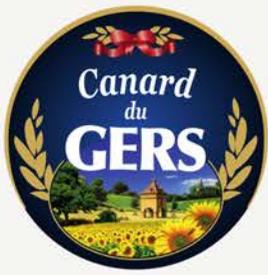
Corazones  
de pato



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:

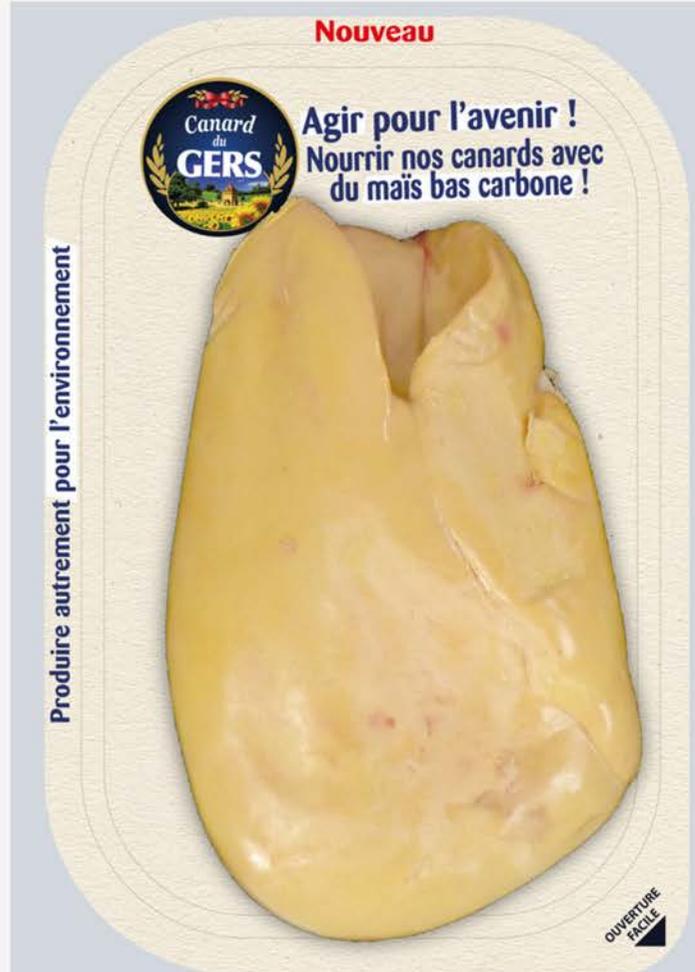
Quince agricultores del Gers participan en este nuevo proyecto de maíz bajo en carbono. El hecho de que el maíz no se seque y se consuma localmente **permite mejorar la huella de carbono** al limitar el uso de combustibles fósiles.

### 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 pimiento 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

## Fois 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

