



Valette &amp; vous !

Valette pour vous.

## LES ACTUALITÉS SALONS ET CANARD

## NOUS Y SERONS !

## Le Salon Gourmet Sélection :

Le salon Gourmet qui aura lieu le **15 et 16 septembre 2024** à Paris : à noter sur vos agendas pour nous rendre visite !

Nous participons au concours **Best Of** avec notre nouvelle création : «**L'Irrésistible**», foie gras de canard aux **cranberries** et aux **noix de pécan** en barquette de 180g.

Nous vous attendons nombreux pour échanger et vous faire connaître et déguster nos spécialités gastronomiques !



## Le Magret : c'est toute l'année !

**65 % des Français** estiment que le Magret se consomme toute l'année



LE RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GOÛT

GOURMET SELECTION



## COUP DE PROJECTEUR : le magret de canard

Le magret est un mets authentique au **goût inimitable**, dont les origines régionales et traditionnelles sont reconnues par les Français. Ils sont ainsi **84 %** à reconnaître qu'il s'agit d'une viande typiquement française et même **89 %** à estimer qu'elle est issue d'un **savoir-faire traditionnel à préserver** !

Le magret de canard présente de nombreux avantages pour le consommateur, car tout en ayant l'aspect d'une viande rouge, il possède les qualités recherchées de la volaille. Ainsi, si **88 %** des Français l'associent au plaisir, ils sont également **83 %** à reconnaître ses **grandes qualités nutritionnelles** : le Magret est en effet **peu gras en graisses saturées**, mais **riche en protéines**, en graisses mono-insaturées, ainsi qu'en fer et en vitamines du groupe B. De plus, il s'agit d'une **viande maigre, peu calorique** : seulement 190 Kcal pour 100 g (sans peau).

Source : enquête CIFOG / CSA décembre 2023



“

Notre raison d'être est de fédérer le plus grand nombre autour du bien et du bon, en plaçant au cœur de nos actions les valeurs centrales de nos territoires, notre maison, et notre histoire.

”

## À VOTRE SERVICE : la réunion commerciale

Elle s'est déroulée du **27 au 30 août 2024** pour préparer les fêtes de fin d'année.

Nos commerciaux sont repartis sur les routes pour **vous rencontrer** et vous proposer **nos nouvelles offres de Noël** !



## L'ACTUALITÉ DE VALETTE

## DÉMARCHE RSE : la lettre d'engagement sur nos valeurs

Fort de nos **plus de 100 ans d'histoire familiale**, d'une **passion de la grande gastronomie** ainsi que de notre **terroir**, notre groupe Valette Gastronomie composé de ses **2 entités** (Valette et La Truffe Périgourdine) a décidé de rentrer dans une **démarche RSE** avec pour objectif de **répondre aux enjeux sociaux et sociétaux** qui l'animent historiquement et qui paraissent primordiaux pour préparer demain.

Animés par **nos convictions** en matière de **transmission de nos savoirs faire**, de **curiosité**, d'**ancrage sur nos territoires** mais également par notre souci permanent d'**écoute de nos clients et consommateurs** ainsi bien sûr que de nos salariés nous souhaitons mobiliser toutes les forces du groupe pour **transmettre et partager nos valeurs**.

Cette **conscience** de notre **impact** sur l'environnement, la société et l'économie locale nous conduit à **nous engager dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)** ambitieuse et cohérente avec **nos valeurs fondatrices** : transparence, transmission, solidarité, curiosité et écoute.



## L'ÉQUIPE VALETTE : un départ à la retraite et une nouvelle tête !

Notre légendaire et fidèle collaboratrice **Murielle**, du service commercial pro, a prit sa retraite après 38 ans chez Valette Gastronomie.

Nous vous présentons notre nouvelle collaboratrice et assistante commerciale Pro, **Emilie**, qui sera à votre écoute et disponible pour vos futures commandes.



## NOS NOUVEAUTÉS :

## « L'Insolite » de Foie Gras de Canard Entier à l'Ail Noir :

Une création culinaire d'exception, où la richesse du foie gras soigneusement éveiné est assaisonné simplement de sel et poivre se marie harmonieusement avec les nuances subtiles et complexes de l'ail noir du Gers finement déposé en son centre.

Cet ail est cuit plusieurs semaines à basse température, ce qui lui confère cette couleur noire et ce goût caramélisé très caractéristique qui n'a rien à voir avec l'ail conventionnel.

Ce mets délicat offre une expérience gustative unique, pour un plaisir gastronomique inoubliable. Idéal pour les amateurs de saveurs raffinées et originales, « L'Insolite » promet une dégustation aussi surprenante que délicate : une alliance bien marquée qui séduira les plus curieux.

Bocal de 180g (4/5 parts)



## La Spécialité de Jambonneau à la Truffe d'été 3% :

Savourez notre spécialité de jambonneau à la truffe d'été, un mariage exquis entre la tendresse du jambonneau et les arômes envoûtants de la truffe.

Cette recette, réalisée dans le plus grand respect des traditions culinaires, caches-en son cœur un insert de truffe d'été, appelée également « truffe de la Saint-Jean ».

Avec son goût léger et subtil, chaque bouchée de ce plat raffiné séduira les connaisseurs et ajoutera une touche d'élégance à votre repas.

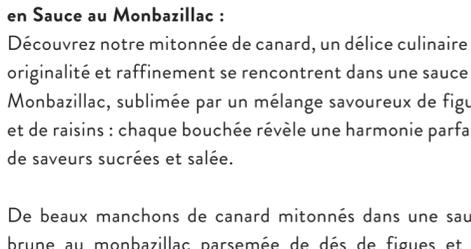
Boîte de 200g



## Le Crémeux d'Artichaut à la truffe brumale 1% :

Le tartinaable d'artichaut à la truffe brumale offre une rencontre exquise entre la finesse de l'artichaut et l'intensité aromatique de la truffe brumale, créant une harmonie élégante de saveurs pour les palais les plus exigeants.

Bocal de 100g



## La Mitonnée de Canard Méli-Mélo de Figs et Raisins en Sauce au Monbazillac :

Découvrez notre mitonnée de canard, un délice culinaire où originalité et raffinement se rencontrent dans une sauce au Monbazillac, sublimée par un mélange savoureux de figues et de raisins : chaque bouchée révèle une harmonie parfaite de saveurs sucrées et salées.

De beaux manchons de canard mitonnés dans une sauce brune au monbazillac parsemée de dés de figues et de raisins sultanine. Une recette gourmande autour du canard sucré-salé légèrement réhaussée d'un trait de vinaigre.

Bocal de 350g / Bocal de 600g



## Les Éléments Clés

✓ **104 ans** d'existence

✓ **Plus de 40 nouvelles recettes** sur ces 2 dernières années

✓ **68 médailles** au Concours Général Agricole en 37 ans de participation

✓ **3 générations** d'entrepreneurs passionnés

✓ **IGP Périgord, Sud-Ouest Oie et Canard** : des Labels distinctifs de qualité supérieure



## Nous contacter

Valette Foie Gras

46300 Gourdon - France

Tel : +33(0)5 65 41 62 81

service-client@valette.com

www.valette.fr

Valette Foie Gras

@ valettefoiegrasgastronomie

Valette Foie Gras

