

LA QUALITÉ d'aquí

DES PRODUITS LABELLISÉS



ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES

À DÉGUSTER de mai à fin décembre

Le Rosée des Pyrénées catalanes est un veau élevé en pleine liberté exclusivement au lait de sa mère et à l'herbe des pâturages. Ce mode d'élevage traditionnel confère à cette viande un goût typique.



HUILE D'OLIVE DU ROUSSILLON

À DÉGUSTER toute l'année

L'huile d'olive du Roussillon est fabriquée à partir de variétés traditionnelles (Olivière, Verdale de Millas, Poulmal des Monts, Glory, Redouneil, Argoudeil, Courbeil). C'est une huile vierge ou vierge extra dont les arômes complexes relèvent d'un fruité mi-vert, mi-mur. Sa couleur est jaune avec éventuellement des reflets verts.



ABRICOT ROUGE DU ROUSSILLON

À DÉGUSTER de mi-juin à fin juillet

Le Rouge du Roussillon est un abricot de petite taille, à la couleur orangée ponctuée de rouge vif, la texture est souple, et son goût sucré est marqué par des arômes intenses de fruits frais. Il se savoure aussi bien frais que transformé en confiture ou jus.



ARTICHAUT DU ROUSSILLON

À DÉGUSTER de mars à fin mai et d'octobre à novembre

L'Artichaut du Roussillon est le premier artichaut français sur le marché. Plutôt tendre et doux, il se caractérise par une fleur de couleur verte à violette avec les feuilles centrales bien fermées.



BÉA DU ROUSSILLON

À DÉGUSTER toute l'année

La Béa du Roussillon est une pomme de terre primeur qui se caractérise par une texture fondante, une saveur légèrement sucrée et une peau fine qui s'enlève à la main. En bouche, elle libère des arômes de légumes primeurs.



ANCHOIS DE COLLIOURE

L'anchois de Collioure est préparé exclusivement à la main selon un savoir-faire ancestral aujourd'hui encore perpétué. Moelleux, particulièrement parfumé, sa présentation typique est incarnée par les « Anchoïses » qui sélectionnent et retirent elles-mêmes les filets d'anchois avant de les mettre à sécher sur du papier absorbant.

RECONNAÎTRE FACILEMENT LES LABELS DE QUALITÉ*



Appellation d'origine contrôlée Appellation d'origine protégée

Le produit est l'expression du lien étroit entre une production spécifique, un terroir dont il est originaire et le savoir-faire particulier des hommes. L'AOP est le pendant dans l'Union Européenne de l'AOC (appellation d'origine contrôlée) française.



Indication géographique protégée

Le produit possède un lien avec la zone géographique dont il est issu et d'une notoriété, même si toutes les phases de son élaboration ne sont pas réalisées sur cette zone.



Agriculture biologique

Un produit bio est issu d'un mode de production basé sur le respect de l'environnement par l'interdiction d'utiliser des produits chimiques de synthèse et par le bien-être animal.



La marque Sud de France www.sud-de-france.com

Sud de France est l'identifiant des produits viticoles et agroalimentaires du Languedoc-Roussillon. En adhérant à cette démarche, 1600 entreprises et 5 000 produits signifient ainsi leur engagement sur la provenance et l'état d'esprit lié à une production et à des savoir-faire régionaux reconnus.



VEDELL DES PYRÉNÉES CATALANES

À DÉGUSTER toute l'année

Le Vedell des Pyrénées catalanes est un jeune bovin âgé de 8 à 12 mois, issu de mère de race rustique et de père de race à viande. Ses carcasses peuvent aller jusqu'à 160 kg.



VINS SECS

Notes florales ou minérales, pain d'épice ou cacao, cerise ou pêche : les arômes des vins secs du Roussillon puisent leur force et leur générosité dans la richesse des sols et des cépages locaux, offrant ainsi une palette de vins s'accordant sur tous les mets.

- Cotes du Roussillon
- Cotes du Roussillon Les Aspres
- Cotes du Roussillon Villages (dédiée également autour de quatre territoires distincts : Latour-de-France, Lesquerde, Caramany, Tautavel)
- Maury sec
- Collioure
- Vins des Côtes catalanes
- Vins de pays d'Oc
- Pyrénées-Orientales
- Vins de la Côte Vermeille

VINS DOUX NATURELS

80 % des Vins doux naturels français à AOC sont produits dans les Pyrénées-Orientales. Diversifiés, ils conviennent à tous les palets et peuvent être dégustés tout au long du repas! Tantôt jeunes et fruités (Rosé, Grenat ou Rimage et Muscat), ils sont parfaits à l'apéritif ou en compagnie de desserts fruités et de pâtisseries. Plus âgés, la gamme s'enrichit avec les Ambrés et les Tullés qui font merveille avec une cuisine sucrée/salée ou aigre/douce.

- Banyuls et Banyuls Grand cru
- Rivesaltes
- Muscat de Rivesaltes
- Maury

* Extrait de la publication Bien manger ici en Pyrénées-Orientales, éditée par Catapac en partenariat avec la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales et le Département des Pyrénées-Orientales