

Dossier de presse

automne 2014



La Pintade Fermière Label Rouge

Goûteuse, facile à cuisiner,
c'est la star de la saison !



Menus d'automne

La Pintade Fermière Label Rouge

On l'adopte pour son originalité

Avec sa chair goûteuse, ferme et colorée qui rappelle les accents du gibier, la **pintade fermière Label Rouge** apporte une touche d'originalité à vos repas.

Sortez des sentiers battus et régalés vos proches avec cette savoureuse volaille. C'est décidé, la **pintade fermière Label Rouge** on y pense encore plus souvent car on peut la cuisiner de mille et une façons.



MOI, JE CHOISIS UNE PINTADE FERMIÈRE LABEL ROUGE

parce qu'elle est produite selon un cahier des charges Label Rouge strict qui garantit une volaille de qualité supérieure et le respect d'un certain nombre de valeurs : un élevage fermier en plein air, respectueux du bien-être animal, de l'environnement, qui favorise la biodiversité génétique des volailles, une alimentation de qualité riche en céréales, et des éleveurs soucieux d'une aviculture durable, à taille humaine, ancrée dans les régions françaises... autant d'atouts qui comptent pour moi !

C'EST BON DE SAVOIR QUE J'ACHÈTE UN PRODUIT SÛR

pour ma famille et mes invités. Chaque étape de production est en effet contrôlée par un organisme certificateur indépendant agréé par les Pouvoirs publics. Chez mon boucher, mon volailler ou dans mon supermarché, je repère l'étiquette qui porte le Label Rouge et un numéro individuel d'identification, gage de sa parfaite traçabilité.

J'AI LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

parce qu'exiger le Label Rouge pour ma pintade, c'est m'assurer d'une vraie garantie de qualité et de goût. La pintade fermière Label Rouge est en effet une volaille aux qualités organoleptiques reconnues et vérifiées régulièrement par des tests sensoriels.



La Pintade Fermière Label Rouge est la star de la rentrée

Valeur sûre de la famille des volailles, sa chair légèrement giboyeuse s'accorde à la perfection avec les saveurs de l'automne.

Credit photo : Pintade Fermière Label Rouge/Synalaf/Photo : B. Radvanyer/Stylisme - M. Okuno

Pintade Fermière Label Rouge rôtie aux herbes aromatiques et frites de légumes d'automne

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

1 Pintade Fermière Label Rouge (1,5 kg environ)

2 oignons

600 g de citrouille

1 patate douce

3 gousses d'ail en morceaux

400 g de châtaignes en boîte

2 cuillères à soupe de graines de courge

1 botte de romarin et thym

Sel et poivre

Huile végétale pour friture

■ Préchauffez le four à 180°C.

■ Mettez la pintade dans un plat creux. Salez et poivrez. Arrosez d'huile et ajoutez les herbes.

■ Enfournez et laissez cuire pendant 1h15 environ. Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson.

■ Pendant ce temps, préparez les garnitures : épluchez les oignons et coupez-les en lamelles épaisses, coupez la citrouille et la patate douce en tranches.

■ Dans une casserole bien profonde, faites chauffer l'huile à 160°C et faites frire les tranches de légumes, l'ail et les châtaignes. Egouttez sur une grille ou un papier absorbant.

■ Faites griller les graines de courge dans une poêle à sec, parsemez-les sur les légumes frits.

■ Servez aussitôt.



LE SAVIEZ-VOUS ?



La pintade est originaire d'Afrique. On la trouve déjà sur les fresques de l'Égypte antique où, dit-on, elle était appréciée des pharaons. Elle est restée proche de l'état sauvage d'où sa chair typée. Elle aime se percher et profiter de grands espaces. L'élevage en plein air exigé par le Label Rouge lui convient parfaitement. Elle est aujourd'hui principalement élevée en Europe, et la France représente à elle seule les 3/4 de la production européenne, ce qui fait d'elle le premier producteur de pintades dans le monde.

Les bons accords

Préparée avec des figes, des marrons, des cèpes, elle prend les accents de l'automne et préfigure déjà les repas de fêtes. En mode terroir, on la prépare avec des oignons et des pommes grenailles ou encore braisée avec du chou et des lardons.

Son goût s'harmonise avec toutes sortes de champignons et les accords sucrés-salés lui vont à merveille. Mariez-la aux fruits de saison : raisins, pommes, poires, coings... et plus tard, clémentines et oranges.

La **pintade fermière Label Rouge** adore la compagnie des épices : gingembre, cannelle, muscade... s'accordent idéalement avec le goût légèrement giboyeux de sa chair. Pensez aussi aux notes exotiques.

Une foule d'idées s'offrent à vous pour accommoder cette volaille goûteuse et facile à vivre. Alors, à vos fourneaux !



Informations pratiques

Optez pour une Pintade Fermière Label Rouge

- Pour 4 à 6 personnes
- **Poids moyen en prêt-à-cuire :** 1,2 à 1,6 kg
- **Prix :** de 7 à 8 € le kg
- **Préparation :** pour une cuisson au four, compter 1h15 à 1h30 (180° C), en arrosant régulièrement.



Les + de la Pintade Fermière Label Rouge

D'excellentes qualités nutritionnelles

Le mode de production fermier et une alimentation naturelle riche en céréales garantissent une viande savoureuse et typée.

Bonne nouvelle, la viande de la **pintade fermière Label Rouge** est particulièrement peu grasse : 68 kcal pour 100 g. Elle constitue donc une excellente source de protéines : 23,3 g pour 100 g.

Une réponse aux budgets serrés

La **pintade fermière Label Rouge** tombe à pic pour alléger notre budget de la rentrée. Son prix mini - 7 à 8 euros le kilo (bien plus bas que celui de nombreuses autres viandes) - permet de la proposer aussi bien en plat de fête que dans nos repas quotidiens.

Synalaf
Syndicat National
des Labels Avicoles de France



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA PÊCHE
ET DE LA MER



CIP

Comité Interprofessionnel de la Pintade

Plus d'informations sur

www.volaillelabelrouge.com

Service de presse des Volailles Fermières Label Rouge - Agence Vianova
Véronique Delfau - 01 53 32 28 33 - veronique.delfau@vianova-rp.com
Déborah Jaoui - 01 53 32 28 46 - jaoui@vianova-rp.com