



*Eine Leidenschaft,
ein regionales Produkt,
eine Familie... seit 1920*

Valette Gastronomie – 9 avenue Georges Pompidou – CS 10015 – 46300 Gourdon – France

Tél. +33 (0)5 65 41 06 02 - Email : export@valette.com - Website : www.valette.com

SAS au capital de 2 000 000 Euros - RCS Cahors B 327 843 603 00017- Code APE 1013A

Das Know-How aus 3 Generationen



Im Dorf Saint Clair in Quercy-Périgord (Département du Lot) wurde das Haus Valette im Jahr 1920 von Adrien Valette gegründet.

Sein Sohn René und Enkelsohn Jacques haben die gleiche Leidenschaft für die Gastronomie und die Liebe für gute regionale Produkte geerbt. Sie haben die Tradition des Hauses Valette durch Modernität, Innovation und Fantasie ergänzt.

Das Haus Valette bietet ein Produktsortiment von mehr als 500 regionalen Spezialitäten aus dem Périgord mit ausgezeichneter Qualität: Enten- und Gänseleber, Trüffel, kandierte Produkte, Cassoulets, Terrines, Foie Gras Pasteten, und vieles mehr...

Unveränderte Rezepturen seit mehr als 60 Jahren sowie neue, originelle und erlesene Rezepte erfreuen die Gourmets seit über 95 Jahren.

Valette Foie Gras das ist auch die Geschichte von 3 Generationen von Männern, die von der Leidenschaft zum «diamant noir du Périgord» - dem schwarzen Trüffel - geprägt wurden. Seit eh und je ist diese exzellente Zutat ein fester Bestandteil von Foie Gras Rezepten, Foie Gras Pasteten oder festlichen Gerichten.





Verbundenheit zur Region und Qualität der Produkte



Heutzutage werden mehr als 500 Spezialitäten von den Chefköchen hergestellt. Dabei werden die regionalen Produkte sorgfältig selektiert und traditionell zubereitet.

Das berühmte Foie Gras aus dem Haus Valette wird immer noch manuell hergestellt durch überlieferte Arbeitsmethoden, die die Qualität des Produktes bewahren.

Die Foies Gras werden sorgfältig durch die Experten des Hauses ausgewählt. Dabei werden die Foies Gras einzeln

aussortiert und nur die besten Stücke gelangen in die Formen nachdem die Venen entfernt und das Produkt gewürzt wurde.

Das Haus Valette legt Wert auf den Erhalt und die Stärkung der Landwirtschaft in der Region. Aus diesem Grund hat Valette die Entscheidung getroffen, dieses gastronomische Erbe, das Ihnen sehr am Herzen liegt, durch IGP Périgord und IGP Sud-Ouest aufzuwerten. Um eine lokale Nähe der Produkte zu gewährleisten, stammen die Foies Gras und Confits des Hauses hauptsächlich von dem Partner-Schlachthof mit Sitz in Bergerac im Périgord.

Unser neues Produkt: "L'éclat" von der Entenstopfleber mit gerösteten Haselnüssen

Sorgfältig ausgewählte und gewürzte Entenstopfleber, bestreut mit gerösteten, gehackten Haselnüssen. Die im Ofen schonend gerösteten Haselnüsse entfalten ihr volles Aroma und verleihen der süßen Foie gras eine besondere Bissfestigkeit – für ein köstliches, aromatisches Rezept. Pasteurisiertes Produkt.





Eine weltweit anerkannte

Qualität



Die Liebhaber der Gastronomie aus dem Périgord können die Produkte aus dem Haus Valette überall auf der Welt verkosten, da die Marke Valette international bei Wiederverkäufern und Gastronomen vertreten ist. Die Produkte aus dem Haus Valette sind in über 20 Ländern erhältlich. Das Exportteam verbreitet seine Leidenschaft für die französische Gastronomie über die Grenzen hinaus und strebt nach langjährigen Geschäftsbeziehungen mit ausgewählten Partnern aus der Gastronomie und dem Handel. Ob asiatische Chefköche, europäische Feinkosthändler oder australische Wiederverkäufer - alle sind von der Qualität der Produkte aus dem Haus Valette überzeugt.

Warum sollte man das Haus Valette Foie Gras wählen?

- ◆ Zertifizierte Produkte durch IGP Périgord und IGP Sud-Ouest als Ursprungsgarantie
- ◆ Auszeichnung der Produkte auf dem « Concours Général Agricole de Paris » sind eine Garantie für die Produktqualität
- ◆ Das Haus Valette ist bekannt für die Wahrung der Traditionen sowie die Kreativität bei der Verarbeitung der Produkte
- ◆ Ein kundenorientiertes Vertriebsteam, um einen professionellen Service zu gewährleisten

Ihr Ansprechpartner für Deutschland

Contact : export@valette.com

