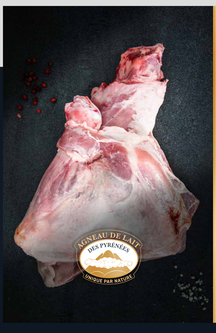
L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

Une viande d'exception disponible dans votre région.



UN GOÛT UNIQUE, UNE VIANDE DE QUALITÉ

L'Agneau de lait des Pyrénées garantit une viande d'excellence, qui allie les plaisirs gastronomiques et diététiques. Pour les chefs, c'est **l'assurance d'un produit de qualité**, agréable à travailler, au goût incomparable.

UNE FILIÈRE ENGAGÉE SUR LE TERRITOIRE PYRÉNÉEN

L'Agneau de lait des Pyrénées, c'est **plus de 600 éleveurs** situés en Béarn et Pays basque qui produisent **140 mille agneaux** par an susceptibles de bénéficier du **label IGP et Label Rouge.**

LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ GUSTATIVE SUPÉRIEURE.

Le Label Rouge est un signe national officiel de qualité qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un **niveau de qualité supérieur** par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. Il s'agit **du seul signe officiel** qui garantit une qualité organoleptique supérieure (goût, odeur, couleur, tendreté).

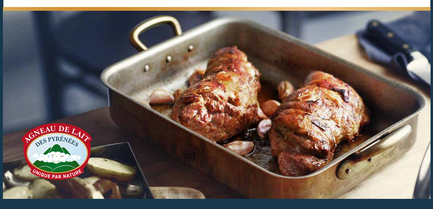
LE CHOIX DE LA QUALITÉ CERTIFIÉE ET DE L'ORIGINE AUTHENTIQUE.

La dénomination de vente **« Agneau de lait des Pyrénées »** est protégée sur tout le territoire européen. Parmi les nombreuses conditions de production, seuls les agneaux nés et élevés en Pays basque et Béarn, **nourris exclusivement au lait maternel par tétée au pis**, et issus des **races locales** peuvent prétendre à l'appellation **« Agneau de lait des Pyrénées ».**

UN PLAN MÉDIA EFFICACE

Faire connaître le produit dans votre région et sur tout le territoire.

- **Une opération spéciale avec des chefs de renommés** dans les plus grandes villes de France et **un jeu-concours relayé sur les réseaux sociaux**
- **Une campagne publicitaire** sur les réseaux sociaux et sur Google pendant toute la saison
- **Des relations presse** auprès des journalistes locaux et régionaux pour assurer la notoriété du produit



COMMANDEZ NOTRE PRODUIT

De novembre à mai dans votre point de vente

- De novembre à mai en frais, toute l'année en surgelé
- De la carcasse entière à la découpe détaillée sous vide
- Livraison réactive

PLUS DE RENSEIGNEMENTS SUR NOTRE PRODUIT :

contact@agneaudelaitdespyrenees.com
07 85 59 62 69