



LES PRODUITS TRUFFÉS

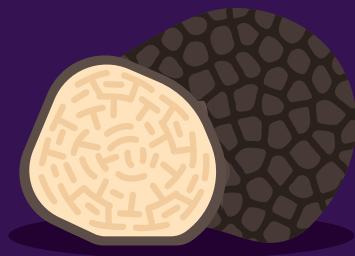
PAYS CATHARE®

INVITEZ TOUS LES ÉCLATS DU DIAMANT NOIR À VOTRE TABLE !

Dans l'Aude, 900 professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de l'artisanat d'art, de la boucherie et de la charcuterie, de la boulangerie, de la viticulture et de l'agriculture affichent leur savoir-faire et leur engagement pour la qualité sous la bannière de la marque Pays Cathare®, reconnaissable à son étiquette bleue.

Un produit truffé, c'est quoi ?

Un produit truffé est un produit élaboré à base de truffes. Mais attention, tous les produits «truffés» ou à la «truffe» que l'on trouve sur les étals ne se valent pas ! La marque Pays Cathare® vous aide à repérer les produits truffés de qualité.



Comment reconnaître un bon produit truffé ?

Ceux de la marque Pays Cathare® sont soumis aux normes et aux contrôles d'un cahier des charges très strict. Sans arôme artificiel ni additif, ils sont élaborés à partir de produits audois et de 3% minimum de truffes mélanosporum et aestivum. La transformation de la truffe Pays Cathare® respecte sa nature et son expression. Les produits truffés Pays Cathare® sont préparés afin de conserver leur excellence gustative, culinaire et nutritionnelle pour vous les faire partager tout au long de l'année.

La truffe, le diamant noir du Pays Cathare® ...

La truffe noire est l'un des mets les plus recherchés au monde. C'est aussi un pur trésor enfoui dans les terres audoises. Grâce à la collaboration entre l'association des trufficulteurs audois, le Département et la Chambre d'agriculture de l'Aude, la production de truffes sur l'ensemble du territoire a été élevée à un niveau d'excellence avec la marque Pays Cathare®.

... ET DES JOYAUX GASTRONOMIQUES

Les truffes Pays Cathare® portent plus que jamais leur nom et rayonnent bien au-delà de nos frontières, qu'elles soient nature ou transformées en des produits qui rivalisent de trésors. Découvrez toutes les riches saveurs transformées de ces trésors culinaires sublimés par des producteurs soucieux de qualité pour le plus grand plaisir des fins palais.

Depuis 2014, forte de son succès, la truffe Pays Cathare® se réinvente et vous propose une collection de produits truffés qui allient innovation à tradition. Toute l'année et à tout moment, ils s'invitent à votre table pour ravir vos papilles des délices de l'un des bijoux de la nature audoise.

POUR RELEVER VOS PLATS



Truffes noires

Truffes noires mélanosporum de 1^{er} choix, entières ou en morceaux. En 12 et 25 g. Bénéficiez de leur arôme généreux et agrémentez vos recettes de beaux décors taillés à la mandoline.



Gelée de jus de truffe

Élaborée à base de truffes noires mélanosporum. Pour relever la saveur de vos plats gourmands.



Sel de Gruissan à la truffe

Grâce à ce beau moulin de table, profitez de l'intensité de la truffe mélanosporum à 5% mêlée au parfum iodé du sel de Gruissan.



Fleur de sel à la truffe

Sur vos viandes et poissons chauds, laissez fondre ce condiment exceptionnel élaboré avec 5% de truffes mélanosporum.



Risotto à la truffe

Élaboré avec le riz de l'Étang de Marseillette.

En sachets de 200g et 400g.

En un tour de main, préparez un excellent risotto à la truffe noire.



Les sauces aux truffes

Une gamme de sauces délicieuses à servir chaudes en accompagnement de vos viandes blanches, rouges, poissons, feuilletés, pâtes.



Foie gras entier de canard à la truffe noire

Alliance exquise du foie gras et de la truffe pour un mets sublime et facile à préparer.



Rillettes de canard à la truffe noire

Une conserve de caractère, fondante et expressive, pour des toasts et entrées de prestige.

SAVEURS SUCRÉES



Confit de muscat à la truffe

Parfaite harmonie de l'arôme du muscat et de la truffe noire pour agrémenter viandes froides, terrines et charcuteries mais aussi créer des desserts originaux.



Miel truffé

Les saveurs de la truffe noire se fondent au crémeux du miel de romarin Pays Cathare® pour donner un produit surprenant. Il s'utilise en cuisine mais se déguste aussi au petit déjeuner ou au goûter!



Glace à la truffe noire

Dans cette crème glacée au lait de vache, s'expriment la puissance et la finesse des arômes de la mélanosporum. Idéale pour des plats de chef.



Glace à la truffe d'été

Cette glace fermière élaborée à partir de lait de brebis et de truffes aestivum révèle des arômes subtils de noisettes. Une gourmandise surprenante à découvrir et partager.

PRODUITS TRUFFÉS TRANSFORMÉS, la qualité dès l'origine

10

producteurs définissent ensemble les conditions de qualité dans la continuité des garanties exigées par la marque Pays Cathare®.

Les spécificités des produits truffés Pays Cathare® résident dans le fait que :

0

Aucun arôme et additif ne sont ajoutés

3%

minimum de truffes de très bonne qualité sont utilisées dans leur élaboration.

15

produits truffés mis en marché en 2018. Mais les éclats des diamants audois n'ont pas fini de vous surprendre et la gamme continue à s'enrichir.

2014

Des trufficulteurs audois décident de se lancer dans la création d'une gamme de produits truffés pour offrir aux consommateurs de la truffe toute l'année.

“

Avec sa force d'innovation, la filière des produits truffés Pays Cathare® propose maintenant toute une gamme de premier choix pour cuisiner et déguster la truffe durant toute l'année. De quoi ouvrir l'imagination pour créer de nouvelles recettes et proposer des mets exceptionnels sans attendre les fêtes!

OÙ LES TROUVER ?

Préférer la marque Pays Cathare®, c'est soutenir une ambition locale et des produits authentiques, c'est aussi avoir le goût de l'excellence et du vrai, c'est prendre soin de la planète, en évitant de consommer des denrées ayant parcouru des milliers de kilomètres... et ce n'est pas forcément plus cher.

LIEUX DE VENTE DES PRODUITS TRUFFÉS PAYS CATHARE®

LES BOUTIQUES DU
RÉSEAU PAYS CATHARE®

MAISON DE LA TRUFFE D'OCCITANIE

VILLENEUVE-MINERVOIS

32, avenue du Jeu de mail

ÉPICERIE DES PRODUCTEURS BERGÉ FRÈRES

CARCASSONNE

Z.I. la Bouriette,
bvd Denis Papin

B & C ÉPICERIE

LAROQUE DE FA

1 bis route nationale

BOUTIQUE DE L'ABBAYE DE FONTFROIDE

NARBONNE

RD 613

LA FERME CÔTÉ PRODUCTEURS

NARBONNE

Z.I. Croix sud,
1 rue René Panhard

Pour le miel à la truffe

LE COMPTOIR DES PRODUCTEURS

LÉZIGNAN-CORBIÈRES

Z.I. de Gaujac,
2-5 av. Gustave Eiffel

Pour le miel à la truffe

PÔLE SUD

LÉZIGNAN-CORBIÈRES

4 rue des Romains

Pour la glace
à la truffe noire

POINTS DE VENTE
DE PRODUCTEURS

LE MAS D'ANTONIN

ARGELIERS

22 rue Delpy

MIELLERIE DES CLAUSES

MONTSÉRET

Les Clauses

Pour le miel à la truffe

LA FERME DU BOSCO / AUDELINE

MAYREVILLE

Le Bosco

Pour la glace
à la truffe d'été

LES FOIRES ET
AIRES DE VENTE

LES MARCHÉS AUX TRUFFES DE DÉCEMBRE À MARS

MOUSSOULENS

TALAIRAN

VILLENEUVE-MINERVOIS

NARBONNE

CASTELNAUDARY

LA DIGNE D'AVAIL

CABRESPINE

Toutes les dates sur
www.aude-truffles.com

LES FOIRES AU GRAS DE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE

COURSAN

LIMOUX

CARCASSONNE

Toutes les dates sur
www.audetourisme.com

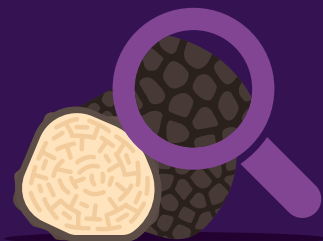
SUR LES AIRES DE VENTE, DE DÉCEMBRE À MARS

VILLEMUSTAUSOU

Au rond-point de Bezons
le vendredi

TRÈBES

le jeudi





Signature
PAYS CATHARE
ORIGINE & PASSION

Pures fêtes

LA MARQUE PAYS CATHARE

LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Document réalisé par le Département de l'Aude.



WWW.PAYSCATHARE.COM

Marque Pays Cathare