

LABEYRIE
FONDÉ EN 1946

**PRENDRE
LE TEMPS**

*de savourer
l'instant*



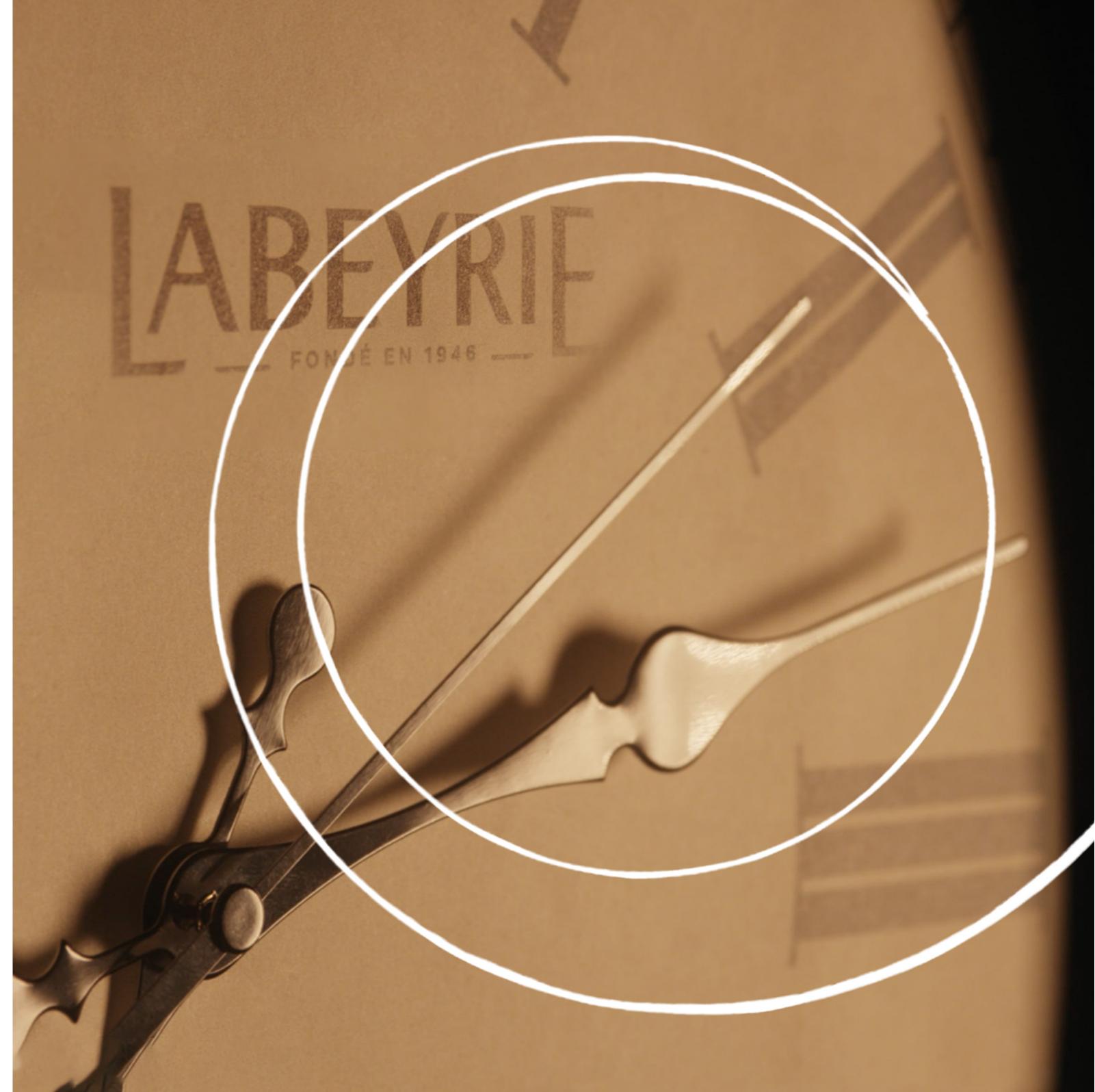
DOSSIER DE PRESSE 2022

**LABEYRIE VOUS PROPOSE CETTE ANNÉE
DE [RE]PRENDRE LE TEMPS DE**

savourer l'instant

Si les produits Labeyrie procurent un plaisir gustatif si intense, c'est que nous prenons le temps de leur porter les plus grandes attentions ; de la sélection à la préparation en passant par la préservation de nos terroirs.

C'est ainsi que Labeyrie offre le meilleur du Foie Gras et du Saumon Fumé pour proposer des instants de dégustation d'exception au moment des fêtes de fin d'année.



LABEYRIE PREND LE TEMPS DE FAÇONNER DES FOIES GRAS D'EXCEPTION

Le temps de l'élevage

Le Foie Gras est emblématique des tables de fêtes. Aussi, Labeyrie prend le temps de façonner des produits de qualité et veille avec attention à ce que chaque canard soit élevé selon son rythme de croissance naturelle dans le respect du terroir et de la tradition du Sud-Ouest.

Le temps du savoir-faire

Labeyrie prend le temps de sélectionner rigoureusement ses Foies Gras avant de les préparer manuellement avec des gestes délicats, dans le pur respect du produit. Les assaisonnements sont sublimes par une cuisson douce et maîtrisée afin de préserver le goût unique du Foie Gras, ses saveurs délicates, équilibrées et sa texture ferme puis fondante en bouche.



Cette année encore, Labeyrie offre le meilleur des tables de fêtes et invite à apprécier pleinement ses Foies Gras, afin d'en déceler chaque subtilité gustative, chaque nuance aromatique pour des moments de dégustation hors du temps.

LE TEMPS DE L'APÉRITIF GOURMAND

*Mendiants à trancher,
alliance de bloc de Foie Gras de Canard & fins éclats*

Pour sa nouvelle gamme apéritif, Labeyrie a pris le temps de sélectionner avec minutie les meilleurs ingrédients : une fine épaisseur de bloc de foie gras fondant parsemée de généreux éclats croquants pour des instants de dégustation sous le signe de la gourmandise.



Alliance de bloc de Foie Gras de Canard & fins éclats d'abricots et pistaches - 130g, PMC : 11,95€

Alliance de bloc de Foie Gras de Canard & fins éclats de figues et amandes - 130g, PMC : 11,95€

Alliance de bloc de Foie Gras de Canard & fins éclats de raisins blonds et noisettes - 130g, PMC : 11,95€

Petite astuce de dégustation :

À servir bien frais. Disposez sur une planche les mendiants préalablement découpés en petits dés à piquer ou simplement tranchés en jolies lamelles, à l'aide d'un couteau à lame fine et lisse.





L'APÉRITIF ONCTUEUX

*Tartinables onctueux et frais,
à base de Foie Gras de Canard et crème*

Cette année, misez sur l'originalité de l'apéro pour surprendre vos convives ! Le temps d'un apéritif, les spécialités à base de Foie Gras de Canard et crème offrent des instants de dégustation de pure gourmandise. Ces tartinables onctueux et frais, saupoudrés généreusement de toppings, font la part belle à l'ingrédient noble qu'est le Foie Gras.



Tartinable au Foie Gras de Canard & 3 Graines Croquantes - 120g, PMC : 6,80€

Tartinable au Foie Gras de Canard Figues & éclats d'Amandes - 120g, PMC : 6,80€

Tartinable au Foie Gras de Canard Poivrons, Graines de Courges - 120g, PMC : 6,80€

Petite astuce de dégustation :

Prenez le temps d'apprécier la générosité de ces spécialités et d'en déceler les nuances de chaque ingrédient. Tartinez généreusement les Apéritifs Onctueux sur des toasts croquants aux graines ou dippez avec des gressins artisanaux au sésame. Servez bien frais.

LABEYRIE PREND LE TEMPS DE FAÇONNER DES SAUMONS FUMÉS D'EXCEPTION

Le temps de l'élevage

Laisser le temps au temps, c'est le secret du savoir-faire Labeyrie ! Ainsi, Labeyrie respecte le cycle de vie naturel des saumons. C'est pourquoi, il aura fallu près de 3 ans d'élevage pour garantir à notre saumon fumé son goût unique.

Le temps du savoir-faire

Labeyrie prend le temps de parfaire des produits d'exception : Prendre le temps de vérifier la qualité des saumons, de soigneusement les sélectionner, de les parer à la main un à un et de délicatement les fumer, lentement pendant 5h, selon un savoir-faire unique que nos fumeurs se transmettent depuis des générations. Chacun des filets est une pièce unique.



Cette année encore, Labeyrie éveille chacun de vos sens et vous invite à prendre le temps de pleinement déguster ses produits d'exception. À travers les différentes textures, les multiples découpes et les nuances aromatiques de ses Saumons Fumés, Labeyrie fait la promesse de rendre inoubliables les fêtes de fin d'année.

LES INCONTOURNABLES DE LA TABLE DE RÉVEILLON

Saumons Fumés - Grandes Origines

C'est dans des lieux d'exception que naissent les saumons d'exception ! Labeyrie prend le temps de sélectionner finement sa gamme Grandes Origines dans des cadres préservés et des régions uniques du globe. Pêchés au cœur des eaux de Norvège, de l'Alaska et des Highlands d'Ecosse, cette gamme de Saumons Fumés Labeyrie vous offre une palette de saveurs uniques.



Sauzon Fumé sauvage de la Baie de Bristol - Grandes Origines - 8 tranches, 255g, PMC : 18,49€

Sauzon Fumé des Highlands d'Ecosse - Grandes Origines - 8 grandes tranches, 280g, PMC : 18,49€

Sauzon Fumé du Cercle Polaire Norvégien - Grandes Origines - 8 grandes tranches, 310g, PMC : 18,49€

L'accord parfait :

Pour le Saumon Grandes Origines Sauvage, osez l'accord parfait avec un blini de seigle grillé et un filet de miel de fleurs.





UNE PIÈCE D'EXCEPTION

Le Cœur de Filet

Provenant de la partie la plus noble et la plus charnue du filet, le Cœur de Filet Labeyrie tranché à la main est d'une extrême tendreté à la découpe comme en bouche. Véritable pièce maîtresse des tables de fêtes, il promet d'offrir aux fins connaisseurs un plaisir sans égal.



Le Cœur de Filet de Saumon Fumé - 300g, PMC : 18,49€

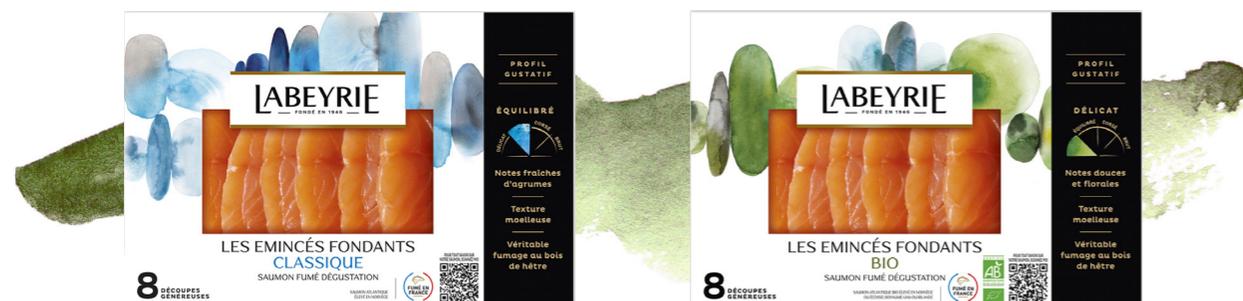
L'accord parfait :

Les saveurs du Cœur de Filet se révèlent pleinement lorsqu'il est accompagné d'une compotée de mandarines légèrement poivrée.

UN PANEL DE NOUVEAUTÉS SOUS LE SIGNE DU PLAISIR

Les Emincés Fondants

Prenez le temps d'apprécier la texture moelleuse et généreuse des émincés fondants. Ces découpes gourmandes seront idéales en toasts pour un apéritif ou en entrées de fêtes.



Les Emincés Fondants Classique - 8 découpes généreuses - 260g, PMC : 14,65€

Les Emincés Fondants Bio - 8 découpes généreuses Bio - 200g, PMC : 14,65€

L'accord parfait :

Les Emincés Fondants Bio se marient à la perfection avec des toasts de seigle ainsi qu'une crème épaisse acidulée et une pointe de poivre rouge de Kâmpôt.



POUR LES AMATEURS DE CARPACCIOS

Carpaccios de Saumons Fumés

Prenez le temps de déguster les iconiques Carpaccios de Saumons Fumés. Recettes phares, les Carpaccios de Saumon Fumé Labeyrie, à la texture fine et délicate, garantissent un moment de dégustation unique à l'heure de l'apéritif, grâce à ces plateaux prêts à partager.



Carpaccio de Saumon Fumé à l'Aneth, Baies Roses & Huile Infusée au Citron - 200g, PMC : 14,65€

Carpaccio de Saumon Fumé aux graines de Sésame & Huile Infusée au Basilic - 200g, PMC : 14,65€

Carpaccio de Saumon Fumé, Graines de nigelle & Huile Infusée à la truffe blanche d'Alba - 200g, PMC : 14,65€

L'accord parfait :

Les textures délicates et les saveurs raffinées des Carpaccios Labeyrie sont idéales pour des verrines ou des salades gourmandes garnies d'agrumes mais aussi sur des toasts de pain de seigle et de fromage frais.

LABEYRIE
FONDÉ EN 1946

**RETROUVEZ TOUTES
NOS RECETTES CRÉATIVES FESTIVES**

www.labeyrie.com

www.maisonfoody.com

CONTACTS PRESSE :

We change

Colombe SIROT - colombe.sirot.ext@wechange.bz - 06 59 54 73 08

Cécile SAINT-PAUL - cecile.saint-paul@wechange.bz - 06 07 84 42 59



LABEYRIE
FONDÉ EN 1946