



Ansprechpartner	Bruno Langlade
Fremdsprachen	Englisch
Email	<a href="mailto:blanglade@foiegraschalosse.com">blanglade@foiegraschalosse.com</a>
Telefon	+33 (0) 558553939
Fax	+33 (0) 558553938
Adresse	Avenue Jean Jaurès F-40380 Montfort en Chalosse
Website	<a href="http://www.domainedecastelnaud-lacampagneenville.com/">www.domainedecastelnaud-lacampagneenville.com/</a>
Mitarbeiter	92
Umsatz	15 Mio. €
Exportumsatz	900 000 €

## Kurzprofil

Im Herzen des Herstellungsgebiets des Foie gras wird die Gastronomie mit Zucht- und Stopfenmethoden verknüpft, die sowohl das Wohlbefinden der Enten als auch die Qualität und die Tradition berücksichtigen. Seit 18 Jahren setzen sich die Entenzüchter der Landes-Region innerhalb einer Genossenschaft für eine Haltung im Freien und ein GVO-freies Stopfen aus im Süd-West Frankreichs geerntetem Korn ein. Die **Foie gras de Chalosse**-Produkte wurden vom französischen Agrarministerium durch das Label Rouge aufgezeichnet, das hochwertigen Produkten gewidmet ist.

Heutzutage stellen die 150 Züchter der Genossenschaft 200 Tonnen Foie gras her, die von deren 70 Angestellten in köstlichen Foie gras-Käse, Confit und Fertiggerichte aufgearbeitet werden. Sie sind in Frankreich und dessen Überseegebieten, den Benelux-Staaten, Großbritannien und Spanien vermarktet.

## Sortiment

### PRODUKTPALETTE IN DOSEN, UNGEKÜHLT HALTBAR

- Foie gras de canard fermier des Landes Label rouge: traditionell hergestellt, ohne Konservierungsstoffe, nach traditioneller Art nur mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dieses Produkt steht im Sortiment von der Maison Hédiard in Paris.
- Confit de canard fermier des Landes Label rouge: traditionell hergestellt, ohne Konservierungsstoffe. Um den zarten Geschmack im Mund zu behalten, wird es per Hand gesalzen und bei schwacher Hitze stundenlang gekocht.
- Entenkäse und rillettes de canard: nach traditioneller Art hergestellt, mit leichtem Geschmack von Armagnac, Floc de Gascogne oder Piment d'Espelette.



### PRODUKTPALETTE FEINKOST UND ROHENTENPRODUKTE, GEKÜHLT HALTBAR

Rohes Foie gras und Entenbrust Label rouge: Das Prunkstück des französischen Foie gras sowohl was die Geschmacksqualität als auch die Präsentation angeht.

-Halb-gekochtes Foie gras Label rouge: pasteurisiertes Foie gras für einen zarteren Geschmack, nur mit Salz und Pfeffer gewürzt, nach traditioneller Art.



Foies gras de Chalosse