



Il nome “magret” o “maigret” è riservato ai muscoli della massa pettorale costituenti il filetto, prelevati da un'anatra per la produzione del foie gras.

Il nostro Petto d'Anatra del Sud Ovest è un petto di anatra grassa IGP. Viene tagliato manualmente con una rifilatura stretta, che dà il primo posto alla carne. Il suo peso è di circa 370 grammi e per gli amanti dell'anatra grassa è la garanzia di un prodotto di alta qualità.

## IGP: garanzia sull'origine delle Anatre

L'Indicazione Geografica Protetta garantisce l'origine delle nostre anatre. È anche molto severo sulla qualità del prodotto e, nel caso specifico che ci interessa, prevede che per ottenere la certificazione le nostre anatre siano allevate all'aperto per un minimo di 81 giorni e siano alimentate con mais del sud-ovest (senza OGM). I nostri allevatori partner seguono scrupolosamente queste prescrizioni e insieme siamo soggetti a controlli periodici da parte delle autorità.



Nel cuore dei Pirenei francesi, i torrenti si chiamano gaves. Le loro acque pure provengono da sorgenti sotterranee ad alta quota. Forniscono un ambiente ideale, esente da qualsiasi contaminazione, per lo sviluppo di trote di qualità. Non è quindi un caso che l'azienda di acquacoltura “La Truite des Pyrénées” sia nata dal 1953 alla confluenza di tre rinomati fiumi: il Gave de Barèges, il Gave de Gavarnie e il Gave de Cauterets.

