



L'EUROPE SIGNE LES PRODUITS DE SES TERROIRS

L'Asperge des Sables des Landes IGP, éphémère et exceptionnelle !

Ce légume timide pousse à l'abri du soleil pour conserver ses saveurs du terroir. Invitez-le à votre table de Mars à Juin et il apportera une touche des Landes à vos plats.

Le terroir des Landes



L'EXCLUSIVITÉ DU PRINTEMPS !

Poussant sous la terre une bonne partie de l'année, **l'Asperge des Sables des Landes IGP** sort le bout de sa pointe au printemps. Pour préserver sa blancheur de nacre des rayons du soleil, les aspigiculteurs des Landes de Gascogne mènent alors une course contre la montre lors de la récolte. Le résultat de ce savoir-faire méticuleux ? une fraîcheur exceptionnelle grâce à un conditionnement 4 heures maximum après la cueillette. Vous aussi, laissez vous tenter par ce légume à la pointe tendre, l'allié parfait de vos recettes jusqu'au mois de juin !

- Détentrice de l'IGP depuis **2005**
- Un unique terroir d'origine : **les Landes** et leader de la production en France avec **850 hectares de culture**
- **60 producteurs locaux**, au savoir faire ancestral
- **3 500 tonnes** d'Asperges des Sables des Landes IGP commercialisées sur les étals partout en France et en Europe.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CONCOURS DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES
PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.



IDÉE RECETTE : SALADE D'ASPERGES DES SABLES DES LANDES IGP AUX ORANGES ET NOIX DE PÉCAN




Crédits : Dorian cuisine

PLUS D'INFORMATIONS
SUR NOTRE SITE INTERNET
ET NOS RÉSEAUX SOCIAUX

Site Internet : aopigp.eu

 Les fruits et légumes AOP IGP

 [fruitsetlegumes_aopigp](https://www.instagram.com/fruitsetlegumes_aopigp)

 Nos vidéos recettes :
Fruits et légumes AOP IGP

#AspergedeslandesIGP
#enjoyitsfromeurope

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients :

- 20 Asperges des Sables des Landes IGP
- 1 orange
- 1 avocat et demi
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 1 c. à café de zeste de citron vert finement râpé
- 1 c. à café de moutarde
- 2 tiges de basilic effeuillées
- 45 g de noix de pécan
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre

1. Pelez les Asperges des Sables des Landes IGP et faites-les cuire 5 minutes dans une grande casserole d'eau frémissante légèrement salée. Egouttez-les puis posez-les sur du papier absorbant.
2. Levez les suprêmes d'oranges.
3. Hachez grossièrement les noix de pécan.
4. Mixez ensemble la chair d'un avocat, l'huile, le jus de citron, la moutarde, du sel et du poivre.
5. Coupez en tranches la chair du demi-avocat restant et citronnez les tranches.
6. Répartissez la crème d'avocat dans les assiettes, déposez les asperges, les suprêmes d'oranges, les tranches d'avocat, les noix de pécan et les feuilles de basilic.
7. Parsemez le zeste de citron vert et versez un filet de vinaigre balsamique.

PETIT PLUS : Pour apporter une petite touche de piquant à votre salade printanière, pensez à y ajouter quelques gouttes de Tabasco : Effet garanti !

QU'EST CE QU'UNE AOP ET IGP ?



L'AOP consacre un produit d'une certaine notoriété, fabriqué dans une zone géographique strictement définie, selon un savoir-faire traditionnel et reconnu. Le produit est indissociable de son terroir et ne peut pas être reproduit dans d'autres endroits : la production, la transformation et l'élaboration doivent absolument avoir lieu sur ce territoire selon les règles édictées par le cahier des charges.



L'IGP marque également l'ancrage territorial des produits, avec des conditions d'obtention et de contrôle très exigeantes, comme pour l'AOP. Toutefois, une seule des étapes de production, de transformation ou d'élaboration doit avoir lieu dans l'aire géographique définie par le cahier des charges.

Contact Presse :

SOPEXA France

Sandrine Pereira

sandrine.pereira@sopexa.com

01 55 37 50 98