



# L'EUROPE SIGNE LES PRODUITS DE SES TERROIRS

## Un festival d'arômes et de saveurs avec la Fraise du Périgord IGP !

Rebondie, conique ou allongée, elle est indétrônable dans le cœur et l'assiette.  
D'avril à octobre, consommez-la au gré de vos envies.

Une cueillette dans le Périgord



## PERLE ROUGE DE SON TERROIR

La **Fraise du Périgord**, première fraise reconnue **IGP (Indication Géographique Protégée)** en Europe, nous offre toute une diversité de goûts et de saveurs : Juteuse et acidulée pour la **Gariguette** ; Brillante et sucrée, c'est la **Cléry** ; À la chair tendre et plébiscitée par les enfants, la **Charlotte** bien évidemment ; Ou bien encore aux arômes corsés de sucrée à très sucrée, très parfumée, très aromatique, l'évidente **Mara des Bois**... Autant d'appellations produites sur un même terroir d'origine de qualité : les terres dordognotes, légères et riches en humus. Elle est ensuite récoltée à maturité par des fraisculteurs passionnés qui, grâce à leur savoir faire ancestral, donnent à notre fruit labellisé son goût juteux et sa saveur exquise. À l'état pur ou en tartes et pâtisseries, **elle est indéniablement notre préférée.**

- Détentrice de l'**IGP** depuis **2004**
- Un unique terroir d'origine : **le Périgord**
- **40 producteurs locaux**, au savoir faire ancestral
- **10 variétés sélectionnées** : Gariguette, Darselect, Mara des Bois, Cirafine, Charlotte, Cléry, Murano, Favori, Magnum et Flair.
- Cultivées en **pleine terre**



ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS DE  
L'UNION EUROPÉENNE

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



# IDÉE RECETTE : CHEESE CAKE AUX FRAISES DU PÉRIGORD IGP ET À LA NOIX DE COCO



Crédits : Dorian cuisine

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

Site Internet : [aopigp.eu](http://aopigp.eu)

 Les fruits et légumes AOP IGP

 fruitsetlegumes\_aopigp

 Nos vidéos recettes :  
Fruits et légumes AOP IGP

#FraiseduPerigordIGP  
#enjoyitsfromeurope

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

**Ingrédients :**

- 400g de fraises du Périgord IGP
- 400g de Philadelphia à température ambiante
- 60g de sucre en poudre
- 15 cl de crème liquide entière bien froide
- 10 cl de crème de coco bien froide
- 90g de biscuits sablés à la noix de coco
- 20g de noix de coco déshydratée
- 30g de beurre
- 4 feuilles de gélatine

1. Mettez les biscuits en les cassant grossièrement et la noix de coco déshydratée dans un mixer puis mixez-les finement. Ajoutez le beurre et mixez de nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez ce mélange dans le fond d'un moule à charnière d'environ 18cm de diamètre et tassez bien avec le dos d'une cuillère à soupe. Mettez le moule au congélateur.
2. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau.
3. Équeutez puis coupez 250g de Fraises du Périgord IGP en petits morceaux.
4. Mélangez dans un saladier la crème liquide et la crème de coco puis fouettez jusqu'à les monter en chantilly.
5. Fouettez dans un saladier le Philadelphia et le sucre en poudre.
6. Mettez 2 càs de ce mélange dans un bol et faites chauffer au micro-ondes. Ajoutez la gélatine bien essorée dans le bol et mélangez. Remettez dans le saladier avec le Philadelphia et mélangez. Incorporez alors délicatement les crèmes montées en chantilly.
7. Versez la moitié de la crème dans le moule, répartissez par-dessus les fraises du Périgord IGP coupées en morceaux puis couvrez avec le reste de la crème. Mettez au frais jusqu'au lendemain.

**PETIT PLUS :** Au moment de servir décorez votre cheesecake avec le reste des Fraises du Périgord IGP et éventuellement quelques feuilles de menthe.

## 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](mailto:sandrine.pereira@sopexa.com)

01 55 37 50 98