

Rosée des Pyrénées Catalanes

Parc : Pyrénées
catalanes

Un élevage dans le respect de la tradition

La Rosée des Pyrénées Catalanes est un veau élevé en pleine liberté selon des pratiques traditionnelles basées sur l'élevage en estive. Elle est issue de mères de races rustiques, Aubrac, Gasconne, ou Brune qui sont bien adaptées au territoire de montagnes des Pyrénées catalanes. La Rosée est un veau non sevré de moins de 8 mois qui n'aura mangé que du lait de sa mère et l'herbe des pâturages de montagne. Cette viande, de part son cycle d'élevage, est saisonnière ; vous la trouverez de juin à décembre.

L'apport de l'estive est essentiel, sa flore très diversifiée donne la couleur rosée et un goût très caractéristique à la viande. Elle l'enrichit en fer et en précurseurs d'oméga 3. Elle est naturellement peu grasse. A manger « rosé à cœur » ! La viande est produite à base d'herbe naturelle ; sur ces terres difficiles, cette production est en adéquation avec son milieu et ne gaspille pas des ressources sensibles. Le mode d'élevage est au plus près de la nature et les animaux profitent du plein-air dès leur naissance.



Une garantie de Qualité

La Rosée des Pyrénées Catalanes a obtenu une IGP, Indication Géographique Protégée, signe officiel de qualité européen, une belle reconnaissance pour les 40 éleveurs de la coopérative Catalane des Eleveurs qui la produisent.

Des balades en estive dans le Parc Naturel des Pyrénées Catalanes

Pour faire découvrir ce mode d'élevage, les éleveurs de Rosée proposent au grand public des balades en estive dans l'été, à la rencontre des troupeaux, des vachers, des beautés de paysage et d'un repas savoureux.

Visite de l'entreprise possible:

Non

Horaires:

Possibilité de commander de la viande en ligne sur le site Internet suivant :

www.saveursdupayscatalan.com ^[1]

ou au numéro ci-après : 0800 801 501

Site internet :

[Facebook](#) ^[2]

Bénéficiaires de la

▼ marque

Association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes

▼ Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Téléphone

Message

Soumettre



Source URL: <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/producteur/rosee-des-pyrenees-catalanes>

Liens

[1] <http://www.saveursdupayscatalan.com>

[2] <http://www.facebook.com/rosee.des.pyrenees.catalanes>