

Communiqué de presse - Janvier 2014

En mars, les producteurs du Lot-et-Garonne dévoilent la Fraise Label Rouge

Dans le Lot-et-Garonne, 1er département producteur en France, le printemps a une saveur particulière. Les rubis du Sud-Ouest se dévoilent avec éclat et fierté sur les étals dès le mois de mars. Les trois variétés de Fraise Label Rouge s'offrent généreusement tels des trésors gustatifs, et l'assiette promet d'être savoureuse. Les demoiselles Gariguette, Ciflorette, et Charlotte s'invitent à notre table, succulentes au naturel elles sont irrésistibles en desserts frais, légers et gourmands !



POURQUOI METTRE UNE BARQUETTE DE FRAISE LABEL ROUGE DANS SON PANIER ?

Choisir les fraise Label Rouge, c'est la garantie de la qualité supérieure, des parfums intenses, typiques des variétés labélisées. La production est soumise au respect d'un cahier des charges strict, garant d'une fraise aux formes généreuses, aux couleurs chatoyantes et au goût incomparable. Le Label Rouge est l'assurance pour le consommateur de manger des fraises cueillies à maturité optimale avec un taux de sucre garanti, témoin d'un savoir-faire exceptionnel.



1 POUR SA SAVEUR PÉTILLANTE LA GARIGUETTE LABEL ROUGE

Parée d'un **rouge vermillon** bien brillant, elle arrive en tête des fraises les plus appréciées et se déguste de mi-mars jusqu'à la fin du mois de juin. Fine et allongée, sa chair est juteuse, fondante et extrêmement aromatique.

Signes particuliers : son goût **sucré-acidulé**, sa collerette et son pédoncule relevés.



2 POUR LA DOUCEUR LA CIFLORETTE LABEL ROUGE

Avec sa belle **robe rouge orangée**, elle arrive peu après sur les étales. Élégante et élancée, elle est très aromatique avec sa chair juteuse et très sucrée. A consommer sans modération d'avril jusqu'au mois de juin.

Signe particulier : cette fraise est si sucrée qu'on l'appelle **le bonbon**.



3 POUR LA PASSION LA CHARLOTTE LABEL ROUGE

Avec son goût de **fraise des bois**, c'est la préférée des enfants. Sa chair tendre est parée d'une robe **rouge sang**. La Charlotte est très sucrée, **extrêmement savoureuse et intensément parfumée**. Elle se déguste du mois d'avril au mois d'octobre.

Signe particulier : sa rondeur qui évoque un cœur.

Recettes

RETROUVEZ LA FRAISE LABEL ROUGE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2014 À PARIS, LE 28 FÉVRIER ET LE 1^{ER} MARS 2014 POUR CÉLÉBRER LE LANCEMENT DE LA SAISON :

Au menu : cocktail, dégustation des produits du terroir 100% Sud-Ouest, accords fraise et vin, découvrez de nouvelles recettes surprenantes en exclusivité...
 Avec la présence inédite de la mascotte de la fraise !



COCKTAIL DE PRINTEMPS : LE SMOOTHIE GOURMAND AUX FRAISES LABEL ROUGE, À LA PÊCHE ET AU MIEL D'AQUITAINE

Recette proposée par la Fraise Label Rouge

INGRÉDIENTS (POUR 2 GRANDS VERRES)

- 300 g de Fraises Ciflorette, Garigquette, ou Charlotte Label Rouge
- 1 pêche
- 2 cuillères à soupe de miel d'Aquitaine
- 2 petits suisses
- 10 cl de lait

PRÉPARATION

- Lavez et équeutez les fraises, pelez la pêche et mixez les fruits en incorporant progressivement le lait.
- Ajoutez les petits suisses puis mixez de nouveau.
- Rectifiez l'acidité en incorporant le miel d'Aquitaine, mélangez.
- Gardez la préparation au frais puis servez dans des verres avec quelques Fraises Label Rouge.
- Consommez le jour même de la préparation.

Garigquette, Ciflorette ou Charlotte Label Rouge... déjà sublimes au naturel, on les déguste en dessert frais et gourmand !

Une recette simple et rafraîchissante. Un agréable mélange de saveurs entre la fraise, premier fruit du printemps, la pêche et la douceur du miel d'Aquitaine !

RONDE CROUSTILLANTE FRAISE LABEL ROUGE ET PISTACHE

Recette proposée par le blog Le panda tOké
lors du concours de recette Fraise Label Rouge 2012

PRÉPARATION

1 • La pâte

Prendre une pâte feuilletée pur beurre et la cuire entre deux plaques (très important) ne pas hésiter à mettre du poids sur la plaque à 180° pendant 10 minutes, puis 5 minutes à 220°. Saupoudrez de sucre glace, et d'un biscuit de Reims mixé, remettre au four 5 minutes à 220°. La couper au couteau à scie en rectangle ou à l'emporte pièce en rond. Réserver.

2 • La crème pâtissière pistache

20cl de lait, 2 jaunes d'œufs, 20g farine, 30g sucre semoule extra fin, 1 bâton de vanille, 1 cuillère à café de pâte pistache, Sel.
Mélanger l'œuf et le sucre, faire blanchir, ajouter la farine et une pointe de sel. Dans une casserole faire bouillir le lait avec la vanille. Mettre le lait bouillant sur la préparation, mélanger et remettre sur le feu. Sortir du feu ajouter une cuillère à café de pâte pistache ou plus en fonction du goût. Filmer la préparation et réserver au frais.

3 • La crème montée à la Garigquette

Fouetter 20 cl de crème entière avec 20g de sucre glace jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme. Ajouter un coulis de fraise maison (mixer simplement 5 fraises Gariguettes bien mures et passer le coulis au chinois). La chantilly devient alors rose. Mettre au frais.

4 • Les fraises Ciflorette

Couper en fines tranches des fraises Ciflorette, en préparer plusieurs à l'emporte pièce rond pour la décoration supérieure du millefeuille.

5 • Le dressage

Avec une douille alterner les deux crèmes sur les disques de pâtes, mettre en corolle les fraises et monter ainsi le millefeuille. Sur le dessus former une alternance avec les fraises rondes ! Avec un coulis de fraise maison ou nature ce millefeuille léger saura vous faire tourner la tête...

6 • C'est fini!

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 20 cl crème entière
- 20 g farine
- 2 œufs
- 20 g sucre en poudre extra fin
- 20 cl de lait
- 1 bâton de vanille
- 100 g de fraises garigquette
- 100 g de fraises ciflorette
- 1 c à s de pâte de pistache
- 3 biscuits de Reims
- 10 g de sucre glace

Le panda tOké



PLUS D'INFORMATIONS
ET PLUS DE RECETTES :

fraiselabelrouge.fr •

