



## Foire de Paris 2015, Valette au rendez-vous ! Nouveaux produits, offres spéciales et dégustations.

Du 29 avril au 10 mai, l'entreprise familiale **Valette Foie Gras** sera présente à la Foire de Paris, l'occasion de fêter son **95<sup>ème</sup> anniversaire** avec les visiteurs du salon, **Pavillon 5.2, allée F, stand 30**. Spécialiste du foie gras et des plats cuisinés traditionnels depuis maintenant trois générations, la Maison Valette ne cesse de développer de nouvelles recettes et produits pour le plus grand bonheur des gourmets. À la Foire de Paris 2015,

- Découvrez et dégustez les nouveautés : **Le Lobe de foie gras de canard entier du Périgord au piment d'Espelette** récompensé de la médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2015, ou encore **la nouvelle gamme apéritive « SO » Toasts**.
- **Profitez d'offres spéciales « Foire de Paris »** : **La Terrine Rustique de Canard au Foie de Canard (10% de Foie Gras)**, ou encore le **Foie Gras de Canard du Périgord en conserve** (bocal de 125g ou 180g), médaillé d'or au Concours Général Agricole de Paris 2015.

Le 8 Mai 2015 jusqu'à 22h00, c'est **la fête de la gastronomie** sur la Foire de Paris, l'occasion de rencontrer le **Chef Norbert et ses créations surprenantes et délicieuses dans l'espace Vins & Gastronomie de la Foire**.

La Foire de Paris, c'est 111 ans d'innovations et de découvertes, 12 jours de fête de 10h00 à 19h00 sans interruption et 600 000 visiteurs qui arpentent les allées à la découverte de nouveautés et d'innovations. L'univers Vins & Gastronomie accueille plus de 200 exposants sur 12 000 m<sup>2</sup> pour éveiller les sens et les papilles des visiteurs à travers de nombreuses animations et dégustations.



### *Lobe de Foie Gras de Canard entier du Périgord au piment d'Espelette.*

Un lobe de foie gras de canard entier juste poché offrant un moelleux et une saveur préservée. Délicatement et minutieusement assaisonné du célèbre piment d'Espelette, ce foie gras certifié IGP Périgord révèle son caractère intense et son goût puissant.

*Lobe de 230g*

*Produit mi-cuit – À conserver au réfrigérateur entre 0° et +4°C*

**À découvrir sur le stand Valette Foie Gras  
Pavillon 5.2, allée F, stand 30 !**

Votre Contact

Céline Berc – Responsable administration Boutiques et Foires

[celine-berc@valette.com](mailto:celine-berc@valette.com)

05.65.41.61.69