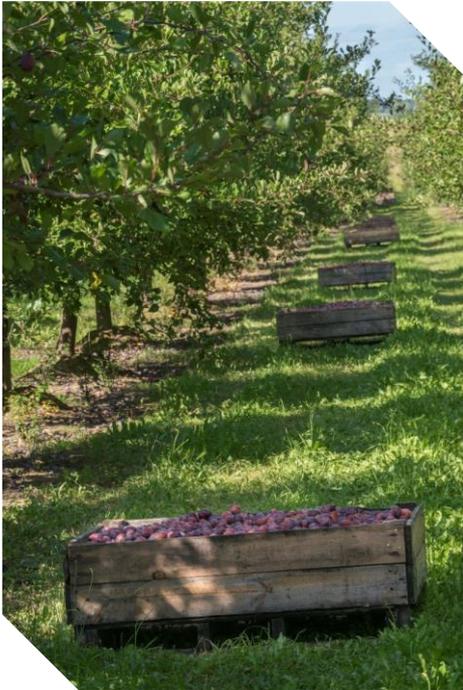


QUI DIT RÉCOLTE, DIT RÉGAL ASSURÉ !

À la fin de l'été, les vergers luxuriants du Sud-Ouest sont marqués par la récolte des prunes d'Ente, à l'origine des pruneaux d'Agen IGP. Ils ne seront que vous surprendre !



Dans le Lot et Garonne, dès août, l'effervescence dans les vergers se fait ressentir : vient **la récolte des prunes d'Ente**, à l'origine **des excellents Pruneaux d'Agen IGP**.

Après avoir profité du temps ensoleillé, les prunes arrivent à maturité **entre mi-août et mi-septembre**. Elles sont alors ramassées avant qu'elles ne tombent.

Pour obtenir les délicieux pruneaux d'Agen, ces prunes doivent être **séchées** selon un processus bien établi. Après la récolte, elles sont rapidement acheminées vers une **station de séchage** où elles y seront **lavées et triées**. Ensuite étendues sur des grilles, appelées **claires**, elles seront placées dans un four, pour le processus de **séchage entre 20 et 24 heures**. Ce savoir-faire traditionnel pour obtenir notre mythique Pruneau d'Agen est **certifié depuis 2002 par le label IGP**.

Le label IGP, c'est quoi ?



IGP signifie Indication Géographique protégée. Ce label certifie un **ancrage territorial** du produit pour lequel la production, la transformation ou l'élaboration doit avoir lieu dans **l'aire géographique d'origine**.

L'excellence européenne est un art !

Cette campagne de communication a pour but d'informer et de sensibiliser aux labels de qualité européens AOP-IGP (Appellation d'Origine Protégée & Indication Géographique Protégée). Soutenue par le **Bureau National Interprofessionnel du Pruneau (BIP)** pour le Pruneau d'Agen IGP, en partenariat avec le **Consorzio prosciutto di carpegna (CARPEGNADOP)** en Italie pour le jambon de Carpegna AOP, et **l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une agriculture de Qualité (APAQ-W)** en Belgique avec un panier de 11 excellences wallones AOP et IGP.

EN DIRECT !

Après une floraison des pruniers affectée par un épisode de gel au printemps dans les vergers, les arboriculteurs se veulent rassurants et les Pruneaux d'Agen IGP restent présents pour satisfaire tous les gourmands.

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

LE CAKE AUX PRUNEAUX D'AGEN IGP

recette par **HERVÉ CUISINE**

Crédit recette et photo : Hervé Cuisine



Pour 8 personnes



Préparation : 45 min



Difficulté Moyen



INGRÉDIENTS :

- 150 g de beurre
- 120 g de sucre
- 4 œufs
- 1 cc de cannelle en poudre
- ½ cc de gingembre en poudre
- 200 g de farine
- 150 g de poudre d'amande
- 1 cc de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- 10 cl d'eau de fleur d'oranger (ou d'eau)
- 300 g de **Pruneaux d'Agen IGP** (dénoyautés)

PRÉPARATION :

1. Mixez les pruneaux d'Agen dénoyautés avec l'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte. Réservez dans une poche à douille.
2. Fouettez les œufs avec le sucre et les épices (cannelle et gingembre).
3. Ajoutez le beurre fondu.
4. Ajoutez la farine et la poudre d'amande, la levure et le sel. Mélangez puis réservez dans une seconde poche à douille.
5. Ajoutez la farine et la poudre d'amande, la levure et le sel. Mélangez puis réservez dans une seconde poche à douille.
6. Dans un moule à cake beurré, alternez des bandes de pâte à cake et des bandes de purée de pruneaux .
7. Enfournez 45 min à 180 degrés.

BON APPÉTIT !

EN SAVOIR PLUS...



Pruneau d'Agen



Pruneau_dagen_off
#ExcellenceEuropéenne
#Enjoyitsfromeurope

Contact presse :

Agence Sopexa / Sandrine PEREIRA
sandrine.pereira@sopexa.com
01 55 37 50 98

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE



Plansis Europe