

ROGER VIDAL

NOTRE CATALOGUE DE PRODUITS OUR PRODUCTS CATALOGUE



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME PREMIUM
ROGER VIDAL

DISCOVER OUR PREMIUM RANGE
ROGER VIDAL

C'est pour aller au bout de son engagement dans le domaine du BIO que David Vidal avec le concours de Nicolas Ibrahïc, éleveur BIO de Terres Libres sur le plateau méridional du Larzac, ont mis en commun leur expérience et leurs connaissances pour mettre en œuvre une nouvelle gamme baptisée Prémium. Quoi de plus noble en effet que de travailler des produits à partir de cochons élevés uniquement sous la mère et nourris avec des aliments naturels qu'ils trouvent sur leurs parcours tout en respectant l'environnement ?

Cette gamme d'excellence se compose dans un premier temps d'un produit :

▪ « Petit Effiloché de Cochonnet du Larzac » - BIO 140 g net

Ses atouts : Sans gluten, faible en kilocalories, riche en protéines.

Disponible dans un conditionnement en verre cette nouvelle gamme saura ravir les palais les plus exquis.

D'autres recettes s'ajouteront au fil du temps dans la gamme Prémium comme :

▪ « Saucisse du Cochonnet du Larzac à l'huile » - BIO 380 g avant la fin de l'année 2017.

In order to complete his commitment in the organic sector, David Vidal with the participation of Nicolas Ibrahïc, an ecological farmer from « Terres Libres » located above the Larzac landscape, have shared their experience and expertise in order to create a new range called « Premium ».

There is nothing more noble than working with products that come from pigs raised exclusively on mother's milk and fed naturally with the respect of the environment ?

This highly-rated range is composed initially of 1 product :

▪ 'Organic shredded piglet meat' - 140 g net

Its assets are: Gluten free, low in kilocalories, rich in proteins.

Available in glass jar, this new product range will know how to delight the exquisite palates and gourmet lovers

Other delicacies will be included in the Premium range such as :

▪ 'Organic piglet sausage in groundnut oil'- 380 g' before the end of the year 2017.

SARL ROGER VIDAL

2, Rue du Moulin - 12230 St Jean du Bruel - France

Tel.: +33 565 584 700 - Fax: +33 565 621 230

www.roger-vidal.fr



DG : Rolande Vidal Tel.: + 33 565 584 700 - Fax: +33 565 621 230 E-mail: rolande@roger-vidal.fr

« Terres Libres » www.terres-libres.fr



« PETIT EFFILOCHÉ DE COCHONNET DU LARZAC - BIO » 'ORGANIC SHREDDED PIGLET MEAT'

Cette délicieuse recette, dérivée de la rilette de porc, ressemble à celle que fabriquait dans les années 60 Roger Vidal créateur de l'entreprise et à l'époque boucher charcutier à Saint-Jean-du-Bruel. On y retrouve la même texture et le même fondant en bouche à la différence qu'il la préparait à partir de cochons bien dodus et élevés dans les fermes avoisinantes, alors que celle-ci, dénommée « Petit Effiloché de Cochonnet du Larzac BIO », est beaucoup moins grasse. Les cochons sont élevés en plein air sur le plateau du Larzac et se nourrissent uniquement des aliments naturels qu'ils trouvent sur leur parcours. Il ressort de cette délicieuse création, après une longue cuisson dans laquelle la viande a patiemment mijoté, des petits morceaux bien effilochés assaisonnés simplement avec du sel et du poivre et qui se tartinent facilement.

Son goût authentique provient de la qualité de viande qui lui apporte peu de calories.

Le Petit Effiloché de Cochonnet du Larzac BIO peut se déguster à l'apéritif sur des tartines de pain de campagne grillé, accompagné d'un vin blanc doux. Une recette originale : une salade composée d'un assortiment de légumes crus ou cuits et de salade verte, avec un pain ciabatta à l'intérieur duquel on tartinera le Petit Effiloché du Larzac BIO, pour avoir un bon burger fait maison...

À vous de laisser faire votre imagination !

Aujourd'hui c'est David qui pour la société Roger Vidal met en œuvre tout son savoir-faire pour proposer à tous les gourmets amateurs un produit de qualité Premium !



This delicacy looks like a pork rilette, exactly as Roger Vidal (the founder of the company and butcher at the time) produced in the 60's in Saint-Jean-du-Bruel. It has the same texture that melts in the mouth, except that Roger Vidal used to prepare this specialty using well-fed pigs raised in nearby farms, while this one called 'Organic shredded piglet meat' is low in fat, as the free range pigs are raised above the Larzac landscape and fed naturally.

It results from this delicious recipe a shredded meat (after a long time of cooking in which the meat has been stewed) seasoned only with salt and pepper that can be easily spreadable.

Its authentic taste comes from the quality of meat that provides few calories.

The 'Organic shredded piglet meat' can be tasted in a buffet dinner with a toasted farmhouse bread and a sweet white wine, even an original cook recipe such as: a salad with raw or cooked vegetables and a ciabatta bread in which you can spread the 'Organic shredded piglet meat' in order to get a home-made burger.

Give free rein to your imagination !

Nowadays David puts all his expertise on behalf of the company Roger Vidal to propose to the gourmet lovers a high-quality product !