



Communiqué de Presse
Trie-sur-Baïse (65), le 20 mars 2019

Du nouveau au rayon charcuterie

Maison ADER, étoffe sa gamme avec 9 nouveautés produits dans les linéaires bio et conventionnel

Un savoir-faire authentique une nouvelle fois distingué par 3 médailles au SIA 2019

Maison ADER, entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de charcuterie basée dans les Hautes-Pyrénées, innove en ce printemps 2019 avec pas moins de 9 nouvelles références en GMS* pour répondre aux attentes des consommateurs : 4 produits tranchés bio (chorizo, rosette, jambon blanc en 2 et 4 tranches), 3 produits tranchés (jambon blanc en 2 et 4 tranches, jambon sec) et 2 saucissons conventionnels.

Des produits 100 % porc français, issus de l'agriculture biologique ou conventionnelle, alliant 100 % plaisir et convivialité à l'heure de l'apéritif ou à l'occasion de raclettes et autres fondues.

Lors du dernier Salon de l'Agriculture, 3 produits Maison ADER ont été primés : deux médailles d'argent pour le saucisson sec supérieur au jambon de cochon et le saucisson de porc fermier, et une médaille de bronze pour le pâté de porc bio à l'ail des ours.

* Grandes et moyennes surfaces

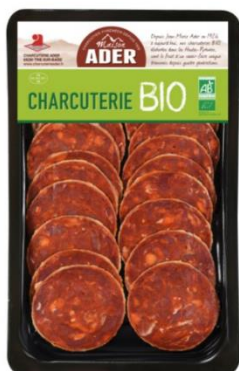
Bio et tranchés : 4 nouveaux produits pour répondre aux attentes des consommateurs

Maison ADER imagine des recettes alliant savoir-faire et innovation, élaborées à partir de produits de qualité qui ont contribué à bâtir sa renommée.

Tout en restant fidèle à son histoire, ses racines et ses valeurs, l'entreprise familiale entend entrer, après plus de 90 ans d'existence, dans une nouvelle ère de croissance de son activité notamment avec le bio. Ainsi pour satisfaire des consommateurs en quête de naturalité et de sûreté alimentaire, une gamme bio est née à partir de porcs bio, nourris avec des aliments biologiques et sans OGM.

MAISON ADER CHORIZO BIO TRANCHÉ

Un chorizo relevé par le piment dévoilant le goût de ce produit 100 % porc bio français, sans toutefois être trop épicé. Il conviendra à tous et surprendra par sa saveur originale et inimitable.



20 tranches soit environ 180 g

Conditionnement : barquette operculée

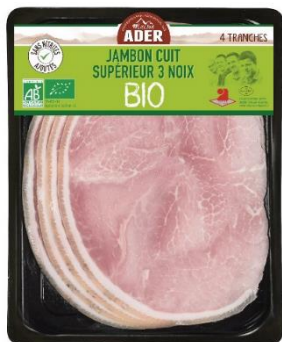
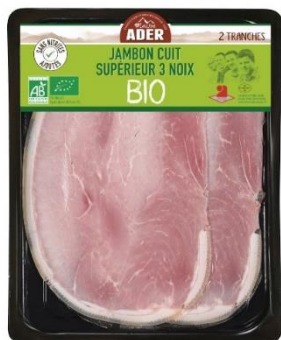
Conservation : DLUO (Date limite d'utilisation optimale) de 60 jours à température ambiante.

Composition : Maigre et gras de porc*, sel, piments*, sirop de glucose*, dextrose*, ail en poudre*, poivre noir*, origan*, extrait de fruit*, huile de tournesol*, conservateur : nitrate de potassium. (*Issus de l'agriculture biologique)

PVC : 45 euros le kg

MAISON ADER JAMBON CUIT BIO TRANCHÉ SANS NITRITES AJOUTÉS

Toute la saveur d'une recette traditionnelle, en répondant à la fois aux préoccupations de santé des personnes qui recherchent des produits authentiques, sans nitrites ajoutés.



2 tranches soit environ 140 g ou 4 tranches soit environ 250 g

Conditionnement : barquette operculée

Conservation : DLC (Date limite de consommation) de 21 jours à + 4°C maximum.

Composition : Jambon de porc*, sel, condiment*, dextrose*, sucre de canne*, oignon*, poudre de betterave*, ail*, romarin*, coriandre*, extrait de fruit*, ferments, épices*. (*Issus de l'agriculture biologique)

PVC : 37.25 euros le kg pour 2 tranches et 36.95 euros le kg pour 4 tranches.

MAISON ADER ROSETTE SÈCHE BIO

En bouche, elle est particulièrement moelleuse et souple. Lentement séchée au cours de 6 semaines, la rosette Maison ADER présente une texture équilibrée qui se révèle à la dégustation avec délicatesse.



20 tranches soit environ 200 g

Conditionnement : barquette operculée

Conservation : DLC (Date limite de consommation) de 60 jours à température ambiante.

Composition : Maigre et gras de cochon*, sel, salpêtre, lactose*, dextrose*, sucre de canne*, épice*, boyaux de porc* (*Issus de l'agriculture biologique).

PVC : 45 euros le kg

Gamme conventionnelle : 2 nouveaux saucissons de qualité supérieure

Une recette simple : du maigre, du gras, du boyau, du sel et des aromates. C'est la maîtrise du choix des viandes, de l'équilibre de l'assaisonnement, des opérations d'étuvage et de séchage, qui font toute la différence. La durée du séchage permet d'obtenir des saucissons moelleux, et de faire ressortir le parfum et le goût de la viande.

Les deux nouvelles références sont fabriquées à partir de viande de cochon qui désigne une truie reproductrice. La particularité de ces truies, c'est qu'elles peuvent atteindre 250 kg, soit plus du double d'un porc moyen. Cette viande mature et maigre, de très bonne qualité, donne des produits de salaison plus savoureux que les porcs charcutiers.

MAISON ADER SAUCISSON SEC DU PYRÉNÉEN

Fabriqué avec les meilleurs morceaux du porc, hachés gros et protégés par un boyau naturel, le Saucisson Sec du Pyrénéen est le fruit d'une alliance du gras et du maigre parfaitement équilibrée, leur typicité s'exprime naturellement.



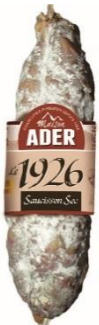
Environ 200 g

Conservation : DLUO (Date limite d'utilisation optimale) de 60 jours à température ambiante.

Composition : Viande de cochon, gras de porc, lactose, dextrose, sel, poivre, épices, salpêtre, boyaux de porc.

PVC : 3.95 euros la pièce

MAISON ADER SAUCISSON SEC « 1926 »



Le Saucisson Sec « 1926 » est préparé à partir de viandes fraîches et de gras de porc, hachés, mis sous boyau naturel. Il est étuvé puis séché durant 5 semaines, selon une recette spécifique et ancienne, associant des viandes mures et des viandes de porc charcutier.

Environ 250 g

Conservation : DLUO (Date limite d'utilisation optimale) de 60 jours à température ambiante.

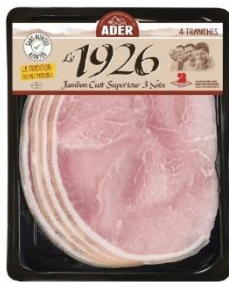
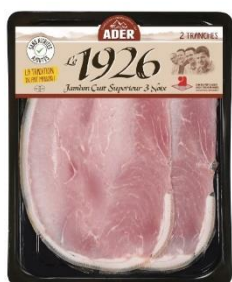
Composition : Viande de coche, gras de porc, sel, lactose, dextrose, poivre, épices, salpêtre, boyaux de coche.

PVC : 5.30 euros la pièce

Les tranchés conventionnels de qualité supérieure

MAISON ADER JAMBON CUIT TRANCHÉ 1926 SANS NITRITES AJOUTÉS

Attentive aux attentes des consommateurs à la recherche de produits sains et authentiques, une nouvelle recette sans nitrites ajoutés a été mise au point, tout en respectant le savoir-faire charcutier traditionnel.



2 tranches soit environ 140 g ou 4 tranches soit environ 250 g

Conditionnement : barquette operculée

Conservation : DLC (Date limite de consommation) de 21 jours à + 4°C maximum.

Composition : Jambon de porc, arômes naturel, dextrose, jus de blette, extrait de carotte, ferment, sel

PVC : 17.90 euros le kg pour 2 tranches et 17.60 euros le kg pour 4 tranches

MAISON ADER JAMBON SEC TRANCHÉ SANS NITRITES AJOUTÉS

Salage, repos, séchage et affinage sont les étapes clés de la fabrication du jambon sec.

Sa chair de couleur rouge foncé, uniforme, est entourée d'une belle épaisseur de gras, un gras fondant, au goût noisette. Idéal à servir en entrée en chiffonnade ou à déguster lors de l'apéritif.

4 tranches soit environ 120 g ou 6 tranches soit environ 200 g

Conditionnement : barquette operculée

Conservation : DLC (Date limite de consommation)

PVC : 24.95 euros le kg pour 4 tranches, et 23.95 euros le kg pour 6 tranches

Naturalité et authenticité

Tous les produits Maison ADER sont fabriqués à partir de porcs nés, élevés et abattus en France avec le contrôle de l'ensemble de la chaîne de production : de l'élevage (respect du bien-être animal et de son milieu ambiant) à la transformation, en passant par l'alimentation.

« Adeptes du flexitarisme et du nomadisme, les Français prennent de plus en plus leurs repas hors domicile, ce qui est une aubaine pour la charcuterie qui peut se consommer partout ! Ils sont également attentifs à la qualité des aliments qu'ils consomment. C'est pourquoi, nous adaptons notre offre aux nouveaux modes de consommation, proposons 45 références en bio et réduisons notamment la teneur en sel et en nitrites. Ainsi la naturalité et la transparence de la composition de nos produits apportent une réassurance dont ont besoin les consommateurs. Notre ambition est de fabriquer des produits toujours plus sains et plus équilibrés, dont la qualité, l'authenticité et bien entendu le goût sont entièrement préservés » explique Lionel Ader, cogérant de Maison ADER.

Perpétuant la tradition depuis 4 générations, aujourd’hui, même si les techniques se sont modernisées, les salaisonniers de Maison ADER veillent à reproduire les gestes ancestraux et à fabriquer des produits de terroir inspirés de la tradition artisanale pyrénéenne.

Cette démarche s’inscrit aussi dans la continuité d’un programme d’investissement industriel pour agrandir et moderniser le site de Trie-sur-Baïse, dont les travaux seront finalisés cette année.

3 produits récompensés lors du SIA 2019

Lors du Salon de l’Agriculture qui s’est tenu du 23 février au 3 mars derniers, le jury de l’édition 2019 du Concours Général Agricole a attribué à Maison ADER trois médailles, dont deux d’argent pour le saucisson sec supérieur au jambon de coche et le saucisson de porc fermier, et une médaille de bronze pour le pâté de porc bio à l’ail des ours.



« C’est toujours une fierté de voir que les membres du jury d’un concours national aussi prestigieux reconnaissent la qualité de notre travail. L’engagement de toute notre équipe et les investissements réalisés tant pour les bâtiments, le matériel que pour améliorer nos recettes, ont permis à Maison Ader de se développer en étoffant nos gammes et en garantissant la qualité de nos produits. » confie Lionel Ader.



À propos de Maison ADER

Fondée en 1926 aux pieds des Pyrénées, la charcuterie familiale ADER est porteuse de valeurs et de traditions culinaires pyrénéennes, présente principalement en grande distribution, dans tout le Sud de la France. Basée à Trie-sur-Baïse, elle emploie une trentaine de collaborateurs et réalise un chiffre d’affaires de 4,5 millions d’euros en 2018.

Maison ADER met un accent particulier sur le choix de matières premières de qualité et sur une transformation respectueuse des produits.

Elle a lancé en 2018 sa propre marque destinée au marché bio « Henri & Jean ».

Complément d’info et demande de visuels HD ou d’interview :

Service de Presse : Florence MILLET – 06 62 01 77 61 – florence@millet-rp.fr
Charcuterie ADER : Stéphanie RIGUET - 05 81 75 80 06 - stephanie@charcuterieader.fr