

LA PERCHE LOË

PREMIUM SWISS FISH



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rarogne, le 22 juillet 2019

1 | 2

Valperca lance une saucisse de perches 100% suisse

Pour la saison des grillades, la ferme piscicole Valperca, sous sa marque «**LA PERCHE LOË**», lance la première saucisse de perches 100% suisse. Elle revisite ainsi un classique du patrimoine culinaire suisse qui s'inscrit non seulement dans une tendance de diversification de l'offre de poisson face aux produits carnés, mais également dans une perspective de développement durable. Présentée en primeur lors de plusieurs festivals cet été, elle y rencontre un vif succès. À partir de fin-juillet, la «**SAUCISSE DE PERCHE LOË**» sera disponible en primeur chez Manor.

En cette période estivale et ses températures élevées Valperca donne rendez-vous aux amateurs de nouveautés à griller en proposant une nouveauté : la saucisse faite à partir de perches d'origine 100% suisse. En constatant qu'en Suisse, la consommation de produits carnés a constamment diminué ces dernières années et que de nombreuses personnes cherchent des alternatives à la saucisse traditionnelle, la firme valaisanne se lance dans un produit innovant et surprenant gustativement.

Respect pour les animaux et la nature

Pionnière de l'élevage écologique, responsable et durable, l'entreprise Valperca de Rarogne poursuit ainsi sa volonté d'étendre sa gamme et d'offrir un nouveau produit de qualité tout en menant une réflexion parallèle sur le modèle d'alimentation de notre société et son impact sur l'environnement. Dans ce sens, la saucisse poursuit son objectif de développement durable en phase avec le respect du poisson puisque c'est avec son surplus de chair que sa production est garantie. Valperca s'engage ainsi dans une diminution du gaspillage alimentaire et propose un complément idéal aux filets de perches « LOË », également produits par Valperca.

2 | 2

La saucisse de perche LOË possède ainsi certains atouts indéniables : elle a une faible teneur en graisse et sa production est 100 % locale. En s'appuyant sur son éclosier à Chavornay pour la production des œufs, Valperca élève ses perches dans les eaux pures du Loetschberg, dans le Haut-Valais, sans utilisation d'antibiotiques et de médicaments. Les conditions naturelles d'élevage démontrent ainsi un respect total des animaux et de la nature.

Légère et subtilement relevée, la saucisse de perches LOË de Valperca a déjà conquis un public privilégié lors des premiers événements lançant la saison des festivals en Suisse. Son tout nouveau Food Truck « **LOË STREETFOOD** » a d'ailleurs reçu le prix de l'excellence de Festi'Neuch (prix du meilleur stand de nourriture du Festival 2019).

La Saucisse LOË sera officiellement présentée cette semaine et disponible en exclusivité chez Manor à partir de fin-juillet

Pour de plus amples informations

<https://www.lapercheloe.ch>

Photos pour journalistes

<https://www.lapercheloe.ch/fr/espace-presse>

Contact pour journalistes

David Morard, Directeur, Valperca SA

Tél : +41 76 365 33 82

E-mail : david.morard@valperca.ch