

# NUECES DEL PERIGORD

UN SABER HACER, UN PATRIMONIO

## 3 PRODUCTOS

• **La nuez fresca** abre la temporada a partir de mediados de septiembre. Se recoge en plena madurez y es separada de su cáscara verde, el ruezno. Todavía es

rica en agua y se reconoce por carne muy blanca, cuya pequeña piel se pela fácilmente.

**Bajo Denominación de Origen**, la fecha de final de expedición es el 15 de octubre del año de cosecha.

• **La nuez seca** toma el relevo, recogida los primeros días de octubre. Cuando su ruezno se fisura y la misma cae al suelo de forma natural, ésta es inmediatamente lavada y, luego, secada en

secadores de ventilación de aire caliente, los cuales garantizan una carne de color claro.

**Bajo Denominación de Origen**, la fecha de final de expedición es el 31 de diciembre del año siguiente de cosecha.

• **La Nuez pelada del Périgord** es la única que se beneficia de una denominación de origen AOC y DOP. La carne, extraída de la cáscara tras el secado,

es separada según su forma (mitades, trozos, cuartos, etc) y su color (claro o más coloreado).

**Bajo Denominación de Origen**, la fecha de final de expedición es el 31 de diciembre del año siguiente de cosecha.

## 4 VARIEDADES



• **Franquette :**  
Cáscara alargada, calibre mediano.  
Carne de color claro, Aroma suave



• **Corne :**  
Cáscara sólida.  
Carne de sabor dulce, de textura fina en boca.



• **Grandjean :**  
Nuez redonda de calibre mediano.  
Carne pulposa, de sabor marcado  
Destinada únicamente al quebrado.



• **Marbot :**  
nuez redonda de gran calibre.  
Carne finamente veteada.  
Es también la variedad predilecta para la nuez fresca.



La Asociación profesional de la nuez con y sin cáscara de Périgord es un organismo profesional creado en 1994 por productores de nueces deseosos de obtener para su producción una marca oficial de calidad. Inscrito desde siempre en la historia y el paisaje del Périgord, el nogal ha ido ganándose su lugar, a lo largo del tiempo, en el entorno y convirtiéndose al Suroeste de Francia en una importante región de producción de nueces.

Avalada por la Denominación de Origen Controlada desde el año 2002 y por la Denominación de Origen Protegida desde el año 2004, la Asociación profesional:

### Vela por el cumplimiento del pliego de condiciones

por los operadores que producen y comercializan la Nuez del Périgord, garantizando así al consumidor el origen y la calidad del producto.

### Hace la promoción de la Nuez del Périgord

tanto en el mercado interior francés como a nivel internacional.





**EIFEL SARL**  
La Sudrie  
19130 VIGNOLS - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 55 25 62 20  
☎ (00 33) 5 55 84 10 09  
Contacto : Christophe Lionet  
eifel@wanadoo.fr

**MAISON ROUCADIL**  
Les vergers de Ladhurie  
47500 SAINTE VITE - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 53 71 22 15  
☎ (00 33) 5 53 71 14 81  
Contacto : Sébastien Larroque  
s.larroque@roucadil.com

**SARL EURO-FRUIT**  
Haute Serre  
24590 ST CREPIN CARLUCET - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 53 28 83 81  
☎ (00 33) 5 53 29 16 41  
Contacto : Yannick Roulland  
euro-fruit@free.fr

**SA PASQUET**  
24380 LACROÏTE - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 53 06 70 23  
☎ (00 33) 5 53 06 76 50  
Contacto : Jérôme Pasquet  
pasquetfruits@wanadoo.fr

**Gaoc LES ROUSSES**  
Mas de Couclere  
46350 MASCLAT - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 65 37 66 96  
☎ (00 33) 5 65 37 60 66  
Contacto : Pascal Marcou  
gaoclesrousses@orange.fr

**Ets BARGUES AGRO-INDUSTRIE**  
BP 4  
46340 LAVENCANTIERE - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 65 27 00 00  
☎ (00 33) 5 65 41 57 97  
Contacto : Frédéric Manessier  
j.cournac@bargues.com

**Franck MONSALLIER**  
La Gaumerie  
24380 GRUN BORDAS - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 53 04 47 28  
☎ (00 33) 5 53 03 91 69  
Contacto : Franck Monsallier  
franck@monsallier.fr



Asociación Profesional de la nuez  
con y sin cáscara del Périgord  
Perical - 46600 CREYSSE - FRANCIA  
Tel : (00 33) 5 65 32 22 22 - Fax : (00 33) 5 65 37 07 42  
www.noixdupericord.com - contact@noixdupericord.com

LAS EMPRESAS QUE COMERCIALIZAN  
LAS NUECES DEL PERIGORD



**PERLIM NUECES**  
Les 4 chemins  
19130 ST AULAIRE - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 55 25 29 62  
☎ (00 33) 5 55 25 29 52  
Contacto : Jonathan Rhodes  
jonathan@perlim.com

**CERNO SA**  
24290 CENAC - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 53 28 61 61  
☎ (00 33) 5 53 28 61 60  
Contacto : Jean-Pierre Tenuu  
cerno@wanadoo.fr

**CAPEL SA**  
Route de Molière  
82 270 MONTPEZAT DU QUERCY - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 63 02 08 48  
☎ (00 33) 5 63 02 00 11  
Contacto : Guillaume Ruët  
guillaume.ruët@capel.fr

**Coopérative LA PERIGOURDINE**  
Section Fruits les Bitarelles  
35, avenue Benoît Frachon  
24750 BOULAZAC - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 53 35 73 00  
☎ (00 33) 5 53 53 22 56  
Contacto : Bernard Rontex  
brontex@socave.fr  
bitarelles@laperigourdine.com

**VALCADIS SARL**  
Route de Sarlat  
46200 SOULLIAC - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 65 37 84 65  
☎ (00 33) 5 65 37 07 84  
Contacto : Éric Barras  
eric.barras@valcadis.fr

**ETS BOY**  
75, av. de la République  
46130 BIARIS SUR CERE - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 65 38 43 88  
☎ (00 33) 5 65 38 61 37  
Contacto : Jean-François Maury  
boy5@wanadoo.fr

**MAITRE PRUNILLE**  
Sauvaud  
47440 CASSENEUIL - FRANCIA  
☎ (00 33) 5 53 36 19 19  
☎ (00 33) 5 53 36 19 40  
mprunille@nfrance.com

Francia produce  
30 000 toneladas de nueces al año  
La región del Suroeste de Francia produce  
15 000 toneladas

Aproximadamente 7.500 hectáreas de huerto, de las  
que cerca de 5 000 hectáreas  
inscritas en las denominaciones de origen AOC/DOP  
Nueces del Périgord

y un promedio de  
6 000 toneladas  
de Nueces del Périgord recogidas (destinadas a la  
comercialización con el sello oficial de calidad)



Asociación Profesional de la nuez  
con y sin cáscara del Périgord  
Perical - 46600 CREYSSE - FRANCIA  
Tel : (00 33) 5 65 32 22 22  
Fax : (00 33) 5 65 37 07 42  
www.noixdupericord.com  
contact@noixdupericord.com



Un producto sano y natural

Las nueces son producidas según unas técnicas de pro-  
ducción respetuosas con el medio ambiente.



Un tesoro de efectos beneficios

- Fuente de  
calcio (93 mg/100 g de nuez pelada)  
magnesio (159 mg / 100 g)  
potasio (480 mg / 100 g)  
de vitaminas (E, B1, B3)  
zinc, cobre, hierro

La nuez es naturalmente rica en AGPI  
(ácidos graos poliinsaturados)

Un 12 % de omega 3 y un 60 % de omega 6  
Relación omega 6 / omega 3 igual a 5

relación ideal recomendada  
en la alimentación por los nutricionistas.