

# NUECES DEL PERIGORD

UN SABER HACER, UN PATRIMONIO



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.



## 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.



Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord





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  
 b.rontex@socave.fr  
 bitarelles@laperigourdine.com

**VALCADIS SARL**  
 Route de Sarlat  
 46200 SOULILAC - 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 BIARS 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

**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  
 pasquet.fruits@wanadoo.fr

**Gaëc LES ROUSSES**  
 Mas de Coucler  
 46350 MASCLAT - FRANCIA  
 ☎ (00 33) 5 65 37 66 96  
 ☎ (00 33) 5 65 37 60 66  
 Contacto : Pascal Marcou  
 gaeclesrousses@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

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 producción respetuosas con el medio ambiente.



Un tesoro de efectos beneficiosos

- 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.