

Les Pruneaux d’Agen IGP et le Rugby unis sur un même territoire

Pendant la Coupe du Monde de Rugby 2023, où notre équipe de France continue de briller, mettons en avant le Pruneau d’Agen IGP, qui est un excellent allié pour les sportifs.



Agen, cité du Pruneau IGP et terre de rugby ! Cette ville, indissociable du pruneau, est aussi fortement liée au ballon ovale. En effet, de grands joueurs qui ont porté le maillot de l’équipe de France sont issus du Sporting Union Agen Lot-et-Garonne, qui évolue aujourd’hui en PRO D2.

Autre monument, notre Pruneau d’Agen IGP, fruit emblématique du terroir de Lot-et-Garonne et véritable concentré d’énergie, est un excellent allié dans le cadre de la pratique sportive.

Avec ses apports en potassium et cuivre, le Pruneau d’Agen IGP est un atout pour tous les sportifs ! La diversité de ses sucres, qui se répartissent entre sucres à assimilation rapide pour un effet « starter » et sucres à assimilation lente qui assurent une durabilité efficace pendant l’effort, contribue à aider les sportifs à maintenir le cap.

Fruit malin, le Pruneau d’Agen IGP est toujours de saison et bénéficie d’une **Indication Géographique Protégée (IGP)** depuis 2002. Ce label européen garantit que les fruits proviennent exclusivement de vergers de pruniers d’Ente et qu’ils sont produits, récoltés, séchés et transformés dans une zone géographique délimitée du Sud-Ouest couvrant le département de Lot-et-Garonne et une partie des départements limitrophes (Dordogne, Gironde, Tarn-et-Garonne, Gers et Lot).

Alors, entre Pruneaux d’Agen et rugby, on ne choisit pas ! C’est ensemble que nous continuerons à nous régaler avec nos Pruneaux d’Agen IGP 100 % français et à soutenir notre équipe de France de Rugby, qui nous fait vibrer à chaque instant sur le terrain !

Une icône Agenaise !

Les conditions climatiques et les terroirs du Lot-et-Garonne et des départements limitrophes ont fait de cette partie du Sud-Ouest une terre d’élection pour la culture de la Prune d’Ente, qui donne après séchage les Pruneaux d’Agen IGP. L’IGP, c’est également la reconnaissance d’un savoir-faire ancestral et l’ancrage territorial de cette production, qui fait la renommée d’Agen, de la vallée du Lot, et de sa région.



Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l’auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l’Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L’AIDE DE
L’UNION EUROPÉENNE



PAIN COMPLET AUX PRUNEAUX D'AGEN IGP ET GRAINES DE TOURNESOL

Recette à retrouver sur le site www.pruneau.fr

*Gagnez en vitalité avec une recette alliée
de l'activité sportive !*



INGRÉDIENTS

- 200 g de Pruneaux d'Agen IGP dénoyautés
- 500 g de farine de blé complet (type 50)
- 15 g de levure de boulanger
- 300 ml d'eau
- 1 c. à café de sel
- 80 g de graines de tournesol

PRÉPARATION

Mettre la farine, la levure, l'eau et le sel dans le bol d'un batteur. Installer le crochet et pétrir la pâte pendant 3-4 minutes. Ajouter les graines de tournesol et les Pruneaux d'Agen IGP dénoyautés entiers et pétrir à nouveau pendant 30 secondes.

Retirer la pâte du bol, la rouler en boule, puis la déposer dans un saladier fariné. Couvrir avec un torchon propre et laisser pousser pendant 1 à 2 heures. La pâte doit doubler de volume.

Transvaser-la sur un plan de travail fariné puis la rabattre fermement avec la main pour en chasser le gaz.

Rouler la pâte en boule légèrement allongée puis la transvaser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Couvrir d'un torchon et laisser pousser à nouveau 1 heure environ.

À la fin de la seconde pousse, poser un petit récipient d'eau dans le bas du four.

Préchauffer le four à 220°C (th.7).

Entailler légèrement la surface de la boule en réalisant 6-7 incisions à l'aide d'une lame bien aiguisée.

Enfourner 45 minutes à 220°C, puis abaisser la température à 180°C pour 10 minutes.

Laisser le pain refroidir sur une grille avant de servir.

CONTACT PRESSE :

Agence Sopexa
Nicolas Hurtier
nhurtier@sopexa.com
01 55 37 50 58



[Pruneau_dagen_off](https://www.instagram.com/pruneau_dagen_off)



[Pruneau d'Agen](https://www.facebook.com/Pruneau.d'Agen)

#ExcellenceEuropéenne
#Enjoyitsfromeurope

www.eurofoodart.eu

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

