

Castaing, spécialiste landais du foie gras, lance un calendrier de l'Avent gastronomique

Présentés dans un élégant coffret en bois, les vingt-quatre vérines, emblématiques du savoir-faire de la maison Castaing et de son terroir, permettront aux gourmets d'attendre Noël de façon ludique et gastronomique.

Le premier calendrier de l'Avent aux saveurs de la gastronomie du Sud Ouest.

À tous les gourmets nostalgiques de leur enfance, la maison Castaing offre cette année une occasion unique de renouer avec le rituel du calendrier de l'Avent en dégustant foie gras, rillettes, fritons, terrines, chutneys et mousses de canard réhaussés au poivre vert, à l'armagnac ou encore au piment d'Espelette...

Présentés dans un élégant coffret en bois, vingt-quatre vérines ont été pensées comme un véritable parcours gustatif à la découverte des saveurs du Sud-Ouest jusqu'à l'ouverture, le 24 décembre, du produit emblématique de la gamme Castaing : le foie gras de canard entier.



Nouveaux modes de convivialité

"Conçu pour agrémenter un moment de partage en famille ou entre amis, ce coffret s'adapte bien aux nouveaux modes de convivialité", souligne Alexandre Boutoille, directeur général de la maison Castaing. Une façon originale de faire découvrir à tous de nouvelles saveurs pendant la période des fêtes de fin d'année.

Tarif et distribution

À l'approche de Noël, ce calendrier de l'Avent raffiné sera en vente dans les épiceries fines, notamment à La Grande Épicerie de Paris et chez Lafayette Gourmet pour un prix de 69.90 € TTC.

À propos de la maison Castaing

Véritable ambassadrice de la grande gastronomie française, la maison Castaing est implantée depuis plus d'un siècle dans les Landes, aujourd'hui à

Saint-Sever, à quelques kilomètres de la ville natale de son fondateur historique.

PME familiale de 45 collaborateurs dirigée par Jean Daniel Castaing et

Alexandre Boutoille (ancien Directeur Général de la Grande Epicerie de Paris), elle produit une gamme de produits gastronomiques hérités de la tradition culinaire du Sud-Ouest.

La maison Castaing qui réalise aujourd'hui 50 % de son chiffre d'affaires (7 millions d'euros en 2017) à l'export distribue ses produits auprès

d'une clientèle prestigieuse d'hôtels, de restaurants, de grands magasins, d'épiceries fines, de traiteurs et professionnels du catering qui ont en commun la

volonté d'offrir les saveurs les plus authentiques des Landes. Elle dispose en outre d'un espace de commercialisation propre (épicerie fine et restauration) aux Halles de Pau.

