



Engagés ensemble pour le respect de la nature,  
l'épanouissement de l'homme et l'économie locale  
**NOS VALEURS SONT VOS VALEURS.**

## ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES

Produits locaux et artisanat, Viandes



### Contact

06 24 41 01 18  
roseedespyrenees@orange.fr



### Coordonnées

<http://www.facebook.com/rosee.des.pyrenees.catalanes>  
42.62274360000 2.44437470000



### Informations complémentaires

Nous parlons:

Un élevage dans le respect de la tradition

La Rosée des Pyrénées Catalanes est un veau élevé en pleine liberté selon des pratiques traditionnelles basées sur l'élevage en estive. Elle est issue de mères de races rustiques, Aubrac, Gasconne, ou Brune qui sont bien adaptées au territoire de montagnes des Pyrénées catalanes. La Rosée est un veau non sevré de moins de 8 mois qui n'aura mangé que du lait de sa mère et l'herbe des pâturages de montagne. Cette viande, de part son cycle d'élevage, est saisonnière ; vous la trouverez de juin à décembre.

L'apport de l'estive est essentiel, sa flore très diversifiée donne la couleur rosée



### Coup de cœur



### Parc naturel régional des Pyrénées Catalanes

Créé en 2004, le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes s'étend le long de la frontière espagnole. Situé à un peu plus d'une heure de la Méditerranée, ce territoire de montagne offre une diversité de paysages exceptionnels, étagés entre 300 et près de 3 000 m d'altitude.

La Bastide  
66360 Olette  
04 68 04 97 60