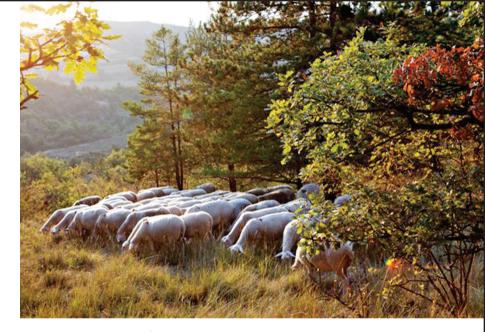
GOUTEZ LA DOUCEUR D'UNE VIANDE D'EXCEPTION!

EXIGEZ LE VÉRITABLE AGNEAU DE SISTERON IGP LABEL ROUGE



L'Agneau de Sisteron présente une viande claire d'une grande finesse, caractérisée par son moelleux et la douceur de son goût. Ces qualités sont garanties par deux signes officiels de qualité.

L'Indication Géographique Protégé est une authentique **garantie d'origine** : l'Agneau de Sisteron doit impérativement être né, élevé et abattu dans la région de Sisteron. Le Label Rouge est une démarche qui assure des **produits gustativement supérieurs**.

Retrouvez toutes les informations sur le site : www.agneaudesisteron.fr