



GUARDA PAMPA

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**GUARDA PAMPA MODERNISE SA BOUTIQUE  
EN LIGNE DE VIANDES D'EXCEPTION POUR  
LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**



Consommez moins de viande mais privilégiez la qualité !

Obtenir une viande d'exception, c'est tout un art dont les ingrédients sont la patience, la tradition et le savoir-faire. Il est nécessaire d'avoir une savante combinaison d'éléments dont Guarda Pampa se porte garant. Au menu : des races de qualité, des conditions d'élevage irréprochables avec une alimentation naturelle et une maturation optimale de la viande.

**Guarda Pampa** sélectionne des viandes d'exception et les propose à la vente et à la livraison sur son nouvel e-shop. Les particuliers et les professionnels (restaurateurs, épicerie fines, boucheries ou encore traiteurs) pourront ainsi déguster (ou proposer à leurs clients) de la viande d'Argentine reconnue mondialement, et d'ailleurs, livrée en 24h.

## UN CONCEPT INNOVANT DE BOUTIQUE EN LIGNE POUR LES AMOUREUX DE VIANDE DE QUALITÉ

Le site boutique de la marque Guarda Pampa a fait peau neuve pour la période des fêtes de fin d'année. On y trouve ainsi de la viande de très haut de gamme comme l'Angus, le Wagyu et le bœuf de Galice, du Porc Noir de Bigorre et de l'agneau de lait des Pyrénées. Une viande « qui se coupe à la fourchette » !

La nouvelle interface, plus complète, propose donc de la viande sélectionnée par les deux fondateurs de Guarda Pampa, François Le Barazer et Frédéric Valmorin.

Le site internet est clair, intuitif et en constante amélioration. Il promet également un programme de fidélité et de parrainage pour la clientèle. La logistique est optimisée avec la prise de commande et la livraison ultra rapide en 24h dans tout l'hexagone.

Un blog actif regroupe la communauté autour du partage de conseils entre chefs de cuisine avertis et particuliers gastronomes. Il réunit des articles sur l'univers de la viande et des recettes de cuisine uniques aux photos alléchantes.



# GUARDA PAMPA, LA MARQUE QUI VISE LA QUALITÉ AVANT TOUT POUR LES AMATEURS DE VIANDE

Régions, races, élevages, découpes, maturation... Guarda Pampa sélectionne le meilleur pour sa clientèle. Certaines races sont plus adaptées à la production de viande de qualité. Chez Guarda Pampa, l'équipe a choisi de privilégier le très haut de gamme avec l'Angus, le Wagyu et le bœuf de Galice en se basant sur les critères suivants : leur goût authentique (le goût iodé du bœuf de Galice, le goût naturel de l'Angus d'Argentine et d'Uruguay, la richesse gustative du gras du bœuf de Wagyu, du Porc Noir de Bigorre et de l'agneau de lait des Pyrénées), leur persillé, leur tenue à la cuisson et leurs qualités nutritionnelles.



## Le bien-être animal au cœur des préoccupations

Les bêtes sélectionnées sont élevées dans des conditions naturelles où leur bien-être est primordial. Les critères: de grands espaces, absence totale de stress, aucun usage d'hormone, alimentation saine avec une nourriture composée quasi exclusivement d'herbe toute l'année (dans les régions où cela est possible), finition aux céréales sélectionnées ou au fourrage font partie de la charte Guarda Pampa.

Le bien-être des animaux est un gage de qualité et de confiance pour le client, une question d'éthique pour l'équipe Guarda Pampa.

La marque porte une attention toute particulière à la maturation des produits pour proposer encore plus de tendreté et de saveur.



## LA SÉLECTION DE GUARDA PAMPA POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



### NOIX D'ENTRECÔTE, ANGUS ARGENTINE – 42€/KG

La noix d'entrecôte est un morceau de bœuf correspondant à la partie centrale de l'entrecôte, la plus tendre. Cette pièce de bœuf noble est issue du carré de côte de bœuf ce qui explique sa saveur. Dans le bœuf Angus, le persillage est généreux et équilibré. Les vaches sont élevées traditionnellement au cœur des pâturages préservés d'Argentine et d'Uruguay, dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

Ce morceau prestigieux apportera de la noblesse à votre repas. Il pourra par exemple être préparé selon [la recette de Mathias Habrioux](#) disponible sur le site internet.

Vous pouvez également regarder la vidéo de présentation de la noix d'entrecôte [ici](#).



### FILET DE BOEUF, ANGUS ARGENTINE – 52€/KG

Le morceau de choix, le fameux “bife de lomo” est très apprécié pour son moelleux extrême. Tendre, délicat et savoureux en bouche, le filet est idéal en rôti ou en tournedos. Ce bœuf est également élevé en Argentine et en Uruguay, pays où la culture de la viande est très présente et les grands espaces permettent les élevages extensifs (animaux en liberté toute l’année) . Il pourra par exemple être dégusté à la façon du chef Akashi, en [tournedos Rossini avec sa duxelles de champignons.](#)



### ENTRECÔTE INF 5-6, WAGYU ESPAGNE – 126€/KG

L’entrecôte de Bœuf Wagyu propose un persillé et un grain de viande unique à la façon du bœuf de Kobe. Cette association, d’une des pièces de bœuf nobles et de la race d’exception de Wagyu comblera les plus grands gastronomes. En effet, la viande Wagyu est sans aucun doute la race bovine d’exception la plus connue. Principalement élevée au Japon, elle est issue d’un croisement de plusieurs races. [La recette de Woodie Élodie](#) disponible sur le blog Guarda Pampa met l’eau à la bouche et est simple à réaliser pour épater ses convives.

## À PROPOS DES FONDATEURS FRANÇOIS LE BARAZER ET FRÉDÉRIC VALMORIN

François Le Barazer, aventurier amoureux de l'Argentine, et de Frédéric Valmorin, organisateur pragmatique, sont deux amis aux caractères différents, mais complémentaires.

En 2007, François acquiert une propriété en Argentine. Avec les gauchos, il s'initie à l'élevage extensif. Un élevage où les animaux vivent dans de grands espaces naturels et se nourrissent d'herbe l'essentiel de leur vie. Un mode d'élevage dans le respect du bien-être animal, sans antibiotique, sans hormone, qui garantit des animaux sereins et une viande saine.

En 2015, François fait découvrir à son ami Frédéric ce mode d'élevage et la viande qui en découle.

De cette découverte et de leur passion de l'art culinaire naît Guarda Pampa. L'objectif premier du groupe est de faire apprécier la viande bovine argentine au plus grand nombre. Les deux amis se mettent à importer et livrer ce mets raffiné de haute qualité en France.

Depuis fin 2019, Guarda Pampa a élargi sa gamme. Après de nombreuses dégustations, ils ont trouvé un « wagyu beef » digne de faire partie de leur offre. Ainsi, Guarda Pampa permet d'accéder au célèbre bœuf japonais à un prix qui n'atteint pas les sommets inaccessibles du fameux « bœuf Kobe ». La même année, ils ajoutent également à leur offre un bœuf d'exception d'origine européenne : le bœuf de Galice.

Depuis 2020, le groupe propose également de nouvelles gammes : le Porc Noir de Bigorre, l'agneau de lait des Pyrénées et le célèbre agneau de Pauillac. Trois produits d'origine garantie, suivant une charte alimentaire et d'élevage en accord avec les valeurs du groupe.

L'objectif aujourd'hui est d'étendre encore la gamme de produits d'exception pour ravir les clients à travers de nouveaux partenariats.



## Pour en savoir plus

Site internet : <https://www.guardapampa.fr/>

□ <https://www.facebook.com/guardapampa2016/>

[https://www.instagram.com/guardapampa\\_viandes\\_exception/](https://www.instagram.com/guardapampa_viandes_exception/)

---