



LA n° 14/97

RAVIOLE DU DAUPHINÉ

CONTACTS

Association de défense de
la véritable Raviole du
Dauphiné

44 Avenue des Allobroges
26100 ROMANS

Tél. 04 75 05 83 80
Fax 04 75 02 67 15

Interlocuteur
Guillaume BLANLOEIL

Organisme certificateur
ULASE

Sources : DRAF
Dernière mise à jour
31/07/2006



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
RHÔNE-ALPES

Produit (Descriptif)

La raviole est une spécialité du Dauphiné (Drôme, Isère) se rapprochant de la pâte fraîche. Elle est composée de farine de blé tendre (finesse de la pâte) et contient une farce onctueuse et tendre à base de comté, fromage blanc frais et persil.

Caractéristiques de la production

Les producteurs de raviolles sont assujettis au respect d'un cahier des charges très strict et à la sélection rigoureuse des matières premières qui justifient donc la qualité supérieure du produit.

Lieux de distribution

On trouve la Raviole en grande distribution, chez les fromagers, épicerie fines, traiteurs, magasins d'usines.
On peut également la déguster chez les meilleurs restaurateurs.

Caractéristiques certifiées

- Origine Dauphiné garantie
- A base de farine de blé tendre
- Farce à base de Comté AOC ou Emmental grand cru
- Produit non pasteurisé

Quelques chiffres de la production

↳ Volume de production (2005)

- 2500 T

↳ Nbre d'intervenants (détail + adresse)

- Membre de l'Association de défense de la véritable raviole du Dauphiné.
 - Saint Jean SAS
 - Ravioles de Romans
 - Ravioles de la Mère Maury
 - Isère Raviole
 - Raviole du Dauphin

Pour en savoir plus :

www.laraviole.com
www.raviole.com
www.ravioledauphin.fr
www.raviolemaury.com