

*"Le goût, ça commence
par de bons produits..."*

Chez Anne Rozès, nous sélectionnons nos ingrédients avec soin, en partenariat avec des éleveurs et producteurs locaux engagés.

- Porc fermier élevé au sud de la Basse Navarre, dans le respect du bien-être animal.
- Foie gras IGP Canard du Sud-Ouest, garanti d'origine et de qualité supérieure.
- Piment d'Espelette AOP, emblème de notre cuisine basque, cultivé par des producteurs passionnés à Espelette, Soraïde et Larressore.
- Viande bovine d'exception, issue de la coopérative Axuria et nourrie à l'herbe dans les vallées souletines.



Nous travaillons avec sérieux, dans le respect des traditions, et c'est ainsi que l'on obtient de bons produits, tout simplement. .



VENEZ NOUS RENDRE VISITE !

BOUDIN NOIR DE CHRISTIAN PARRA - CONFITURE DE CERISES NOIRES - AXOA - PIPERADE - FOIE-GRAS IGP ET CONFIT DE CANARD...



UNE ENTREPRISE FAMILIALE AU SERVICE DU BON.

La conserverie Anne Rozès est née en 1970 au cœur du Pays Basque.

Aujourd'hui, Franck Rozès perpétue le travail de ses parents, entouré d'une équipe de 13 personnes.

Notre engagement est resté le même :

**cuisiner de bons produits, comme à la maison,
sans conservateurs, sans colorants, et toujours
avec générosité.**

NOS COFFRETS

Une sélection de vos produits préférés,
à offrir ou à s'offrir !

Nous préparons également des coffrets personnalisés,
sur mesure selon vos envies et votre budget : n'hésitez
pas à nous contacter.



Découvrez toute notre offre de coffrets
sur notre site internet !

BOUTIQUE ANNE ROZÈS



414 CHEMIN MENDIKO BORDA
64 240 BRISCOUS



05.59.31.56.09



WWW.ANNE-ROZES.COM



Anne Rozès

CONSERVEUR EN PAYS BASQUE

— DEPUIS 1970 —



CATALOGUE & TARIFS 2026



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

