

La "Bleue des Prés®"

C'est un produit de qualité différenciée du terroir wallon.

Il provient de vaches du type Blanc Bleu Belge, âgées de 30 à 72 mois, qui ont bénéficié d'un minimum de deux saisons de pâturage et nourries avec des céréales produites localement.

La production subit un contrôle et une traçabilité de tous les instants sur tous les éléments et événements s'y rapportant.

La viande est plus foncée et sa structure nettement persillée permet un niveau de gras intramusculaire plus important, lui rendant ainsi toute sa saveur et donnant un goût très riche. Au cours de la finition qui dure un minimum de 90 jours, l'alimentation de l'animal contient notamment des acides gras poly-insaturés Oméga 3. Ce qui aide à contrôler l'équilibre des graisses (cholestérol et triglycérides) et apporte à ce produit un intérêt certain pour la santé.

"Bleue des Prés®"

Dit vlees van het Belgische Witblauwe koeienras is een streekspecialiteit uit Wallonië.

Het is afkomstig van 30 tot 72 maanden oude koeien, die minstens twee seizoenen op de wei hebben gestaan en plaatselijk geteelde granen te eten hebben gekregen.

Alle fasen van het productieproces worden constant gecontroleerd en alle elementen ervan zijn altijd traceerbaar.

Het vlees is donkerder en de structuur is duidelijk gemarmerd omdat het meer intramusculair vet bevat, wat de typische, rijke smaak geeft. Daarom bevat de voeding van het dier in de loop van de afmesting, die minstens 90 dagen duurt, in het bijzonder Omega 3 meervoudig onverzadigde vetzuren. Deze vetzuren helpen de verschillende vetten (cholesterol en triglyceriden) in evenwicht te houden en daardoor is het vlees ook goed voor de gezondheid.

"Bleue des Prés®"

„Bleue des Prés®“ ist ein differenziertes Qualitätsprodukt aus Wallonien.

Es stammt von Kühen der Art Weiß, Blau, Belgisch, die zwischen 30 und 72 Monaten alt sind, mindestens zwei Weidesaisons gehabt haben und mit lokal angebautem Getreide gefüttert werden.

Alle Elemente und Prozesse der Produktion werden zu jeder Zeit kontrolliert und sind stets nachverfolgbar.

Das Fleisch, das eher dunkel ist, hat aufgrund seiner stark durchwachsenen Struktur einen höheren intramuskulären Fettgehalt, der ihm seine ganze Würze und einen sehr reichhaltigen Geschmack verleiht. Da bei der Endmast, die mindestens 90 Tage dauert, das Futter des Tieres insbesondere mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren enthält, kann das Gleichgewicht der Fette (Cholesterin und Triglyzeride) kontrolliert werden. Dadurch wird es zu einem Produkt, das für unsere Gesundheit von Interesse ist.

The "Bleue des Prés®"

It is a product of differentiated quality from the Walloon terroir.

Its origins are Belgian Blue White type cows, 30 to 72 months old, having been for a minimum of two seasons on pasture and fed with local cereals.

The production is totally controlled, with a complete traceability on all the elements and all the events linked to that production.

The meat is darker and its well marbled structure permits a more important level of intramuscular fat, which restores its whole flavour and gives a very rich taste.

During the finishing, which lasts a minimum of 90 days, the feeding of the animal contains polyunsaturated fatty acids Omega 3. This helps control the balance of fat (cholesterol and triglycerides) and brings to that product a real advantage for the health.