

LA GARANTIE BŒUF MOLARD



Qualité, saveur et tendreté.

UN ÉLEVAGE TRADITIONNEL

Les races mixtes «lait et viande», Montbéliardes, Aubrac, Salers et Simmental, offrent les meilleurs atouts.

Les animaux choisis sont des femelles ayant eu au moins 1 veau. 3 années minimum sont nécessaires pour offrir une viande de bonne maturité.

Les vaches mènent une «première vie au grand air» dans les alpages, avec pour alimentation principale l'herbe et les fourrages.

Ensuite à l'étable, elles suivront un «régime de finition» qui favorisera les viandes «persillées».

DES ALOYAUX «RASSIS SUR L'OS»

L'aloiau «rassi sur l'os» 3 semaines minimum à 2°C.

Cette période est appelée «maturation» ou «affinage».

Le «marbré» de la viande, diffuse les arômes dans le muscle, pour donner cette saveur unique au goût de noisette.

Les chaînes de protéines sont naturellement rompues pour une tendreté optimale. 10 % de l'eau contenue dans le muscle s'évapore.

Les saveurs sont ainsi concentrées, et moins d'eau rendue en cuisson.

Les pièces de viandes présentent une couleur rouge sombre, persillée à cœur.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

En choisissant ce type de viande, vous pourrez améliorer l'impact écologique de votre consommation de viande de bœuf.

Nos viandes sont d'origine suisse.

Un transport court consomme moins d'énergie.

Nos viandes sont issues d'élevage traditionnel.

Le bétail élevé en liberté dans les alpages offre une qualité de vie aux animaux, contribue à la protection des sols, et permet la survie de la paysannerie Suisse.

Ce type d'élevage limite la pollution de l'eau.

Notre méthode de travail est traditionnelle.

La maturation sur os ne produit pas de déchets d'emballage.