



La viande de bœuf « **Norme Qualité Britannique** » se distingue des autres viandes par sa qualité gustative, sa tendreté et sa régularité.

LE RÉSULTAT D'UN TRAVAIL COHÉRENT À CHAQUE ÉTAPE DE LA FILIÈRE



Qualité gustative grâce à une alimentation naturelle basée sur le **pâturage** pour la majeure partie de l'année et sur **les fourrages** et **l'herbe** conservés pour les mois d'hiver les plus humides.

Tendreté grâce au type d'animal produisant cette viande : exclusivement **des animaux jeunes**, à savoir **des bœufs** (mâles castrés) et **des génisses**.



Régularité par la sélection **d'animaux homogènes tous croisés**, évitant la course au poids des races pures et produisant des **carcasses équilibrées** et donc **la régularité des découpes** et des portions.



La Norme Qualité Bœuf Britannique est une certification des conditions d'élevage et de transformation de la viande. Elle garantit le contrôle de la mise en place de mesures assurant **le bien-être animal**, les soins aux animaux et **la protection de l'environnement**. Cette Norme inclut également des critères portant sur **la qualité organoleptique du produit** en permettant notamment d'améliorer **sa tendreté**.

