

LES CRITÈRES DE QUALITÉ



LA PASSION DU GOÛT

- | une saveur prononcée due à un marbrage intense
- | une faible perte de jus de cuisson
- | une viande particulièrement tendre grâce à l'élevage et à la maturation

LE CARACTÈRE RÉGIONAL ET DURABLE

- | des exploitations familiales en système fermé
- | LLL (naissance, élevage et abattage dans l'Oesling)
- | une alimentation sans OGM avec des composants régionaux
- | bilans nutritionnel et énergétique équilibrés

LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

- | détention respectueuse dans des étables 20% plus spacieuses
- | accès au fourrage grossier
- | un statut sanitaire élevé
- | des parcours de transport plus courts et moins nombreux

LA QUALITÉ GARANTIE

- | démarche de commerce équitable pour les agriculteurs
- | contrôle et développement continu avec le centre de services et de compétences SUISAG
- | participation aux certifications « QS » et « Marque Nationale »

