

*Jean Gotta*  
HAPPY TO MEAT YOU



[www.jeangotta.be](http://www.jeangotta.be)

## La Bleue des Prés est un produit de qualité différenciée, de notre terroir.

La viande provient de vaches Blanc Bleu Belge âgées de 30 à 72 mois, qui ont bénéficié d'un minimum de deux saisons de pâturage, nourries avec une majorité de céréales produites localement et avec de la graine de lin. La production subit un contrôle et une traçabilité de tous les instants.

La viande est plus foncée et sa structure finement persillée lui donne toute sa saveur.

Au cours de la finition qui dure en moyenne de 75 à 100 jours, l'alimentation de l'animal contient des acides gras poly-insaturés Oméga 3. Cette particularité confère au produit un intérêt certain pour la santé.

La Bleue des Prés est partie intégrante de la démarche Equilibrium visant à proposer au consommateur une alimentation saine, goûteuse et plus équilibrée, grâce notamment à l'apport des Oméga 3.

Dans ce cadre, une étude santé, réalisée en 2007, a démontré les effets bénéfiques (sur la tension artérielle et le cholestérol) du « Menu Equilibrium », plus riche en oméga 3 ([www.menuomega3.org](http://www.menuomega3.org)).

Les vaches Bleue des Prés, grâce à leur schéma d'alimentation, produisent 25 % d'émission de méthane en moins.

Il s'agit donc d'un produit savoureux « Bon pour moi, bon pour la nature ».

## De «Bleue des Prés » (Weide Rund) is een streekspecialiteit van bij ons.

Het vlees is afkomstig van 30 tot 72 maanden oud, Belgisch-Witblauwe koeien die minstens twee seizoenen op de wei hebben gestaan, lokaal geteelde granen en lijnzaad te eten hebben gekregen.

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

Het vlees is donkerder van kleur en licht gemarmerd omdat het meer intramusculair vet bevat, wat de typische rijke smaak geeft. Gedurende de afmesting, die van 75 tot 100 dagen duurt, de voeding van het dier bevat onder andere Omega 3 onverzadigde vetzuren. Daardoor is het vlees goed voor de gezondheid.

De "Bleue des Prés" is lid van de groepering Equilibrium die, de consument, een gezondere, sappige en evenwichtigere voeding (dankzij de Omega 3) aanbiedt.

In dat kader, een gezondheidstudie heeft, in 2007, de positieve effecten (op bloeddruk en cholesterol) van Het "Equilibrium Menu" aangetoond ([www.menuomega3.org](http://www.menuomega3.org))

De koeien "Bleue des Prés", dankzij hun voedingspatron, hebben 25% minder methaan uitstoot.

Het gaat dus over een heerlijk product "Goed voor mij, goed voor de natuur".

[www.jeangotta.be](http://www.jeangotta.be)

ProAniWal asbl, [www.proaniwal.be](http://www.proaniwal.be)

Bureau 06, Bât. 52, Liège Airport, B-4460 Grâce-Hollogne