LUCARNA NEWS

005

MARS 2024

Suisse Limousin

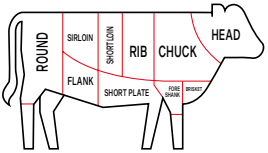
L'élégance française alliée aux valeurs traditionnelles.

LUCARNA-MACANA.CH

LUCARNA MACANA

Incomparable, adaptable et efficace

Leur morphologie parfaitement identifiable, la couleur rouge brun de leur fourrure et leur nez blanc soulignent la singularité de ces animaux.



Irrésistible par sa croûte dorée, cette viande tendre est savoureusement rose et délicieusement juteuse à l'intérieur, grâce à une parfaite cuisson.

Tradition française
La race Limousine peut s'enorgueillir d'avoir une longue histoire, directement liée aux pâturages verts et vallonnés de la région du Limousin, au sud-ouest de la France. C'est au XIXe siècle que ces bovins sont officiellement reconnus comme une race à part entière, bien que leur origine remonte à une période bien plus lointaine. Traditionnellement, ils sont appréciés pour leurs qualités bouchères, leur force de traction et leur longue vie.

Adaptabilité et efficacité
Ces animaux sont réputés pour les qualités gustatives de leur viande – on la dit finement persillée et dotée d'une délicate texture. Des aptitudes qui leur confèrent une place de choix dans la production de viande. Cette race se distingue généralement par une robe à la couleur uniforme, allant de jaune clair à rouge foncé. Bénéficiant d'une belle stature musculaire, son pelage est court et fin. Ces caractéristiques, propres aux vaches Limousine, sont facilement identifiables.

Ces vaches sont réputées pour leur capacité à transformer efficacement le fourrage en viande. Cela conduit à un rendement de viande élevé par rapport à la consommation de fourrage. Robuste et bien adaptée aux différentes conditions environnementales, cette race peut prospérer dans différents climats et dans des conditions d'élevage variées.

Leurs qualités positives plaident en faveur des croisements, raison pour laquelle elles sont souvent sollicitées pour améliorer la qualité de la viande et la productivité d'autres races.

La complicité de la mère et du veau reflète parfaitement le côté naturel de l'élevage en troupeau.

De la France vers le monde entier
La popularité de la race Limousine s'est propagée au-delà des frontières françaises. Le boeuf Limousin est aujourd'hui élevé dans le monde entier, notamment pour ses qualités bouchères. Ces animaux contribuent dès lors à la diversité et à la qualité de l'élevage bovin, tout particulièrement en matière de production de viande de qualité.

SUISSE LIMOUSIN
QUALITÉ SUPÉRIEURE

UN LABEL DE LUCARNA MACANA AG

Varié et incomparable

Leur capacité d'adaptation, leur rendement élevé en viande et leur polyvalence sont des qualités propres aux vaches Limousine et qui séduisent tant les éleveurs que les producteurs de viande. Grâce au label Suisse Limousin, nous offrons un canal de vente contrôlé à cette race unique.

La recette «chaude» de Sina

Sina Gavoldi
Responsable marketing et administration

MA RECETTE PRÉFÉRÉE POUR UNE VIANDE DE BOEUF ÉPICÉE

ChimiChurri

Ingrédients:
1 bouquet de persil plat
2 gousses d'ail
1 petit oignon rouge
1 citron vert
Huile d'olive
½ cuillère à thé de flocons de chili séchés
½ cuillère à thé de poivre noir en grain
1 cuillère à thé de sel de mer grossier
1 cuillère à thé d'origan séché
1 cuillère à thé de thym séché
1 feuille de laurier
4 tomates séchées

Hachez finement le persil, les gousses d'ail, l'oignon et les tomates séchées, ajoutez le reste des ingrédients ainsi que le jus de citron vert et l'huile d'olive, et mélangez le tout dans un mortier. La consistance ressemble à celle d'un pesto. La feuille de laurier ne peut pas être écrasée au mortier, mais elle est toutefois nécessaire pour l'arôme délicieux de la préparation.

Notre nature pour la meilleure des viandes.
Des courbes élégantes qui font la différence.

Interview

Un avenir durable au sein de l'agriculture suisse

Maik Steinegger
Chef de l'infrastructure et des projets

Q Comment considères-tu l'avenir de la viande?

R La viande continuera de jouer un rôle important au niveau alimentaire. Face à toutes les alternatives et les produits de substitution, la viande est à nouveau appréciée comme aliment naturel.

Q Viande et durabilité, comment cela peut-il fonctionner?

R En Suisse, toute la superficie rurale ne se prête pas à l'agriculture. Des pâturages alpins à forte pente, des sols arides et un climat rude empêchent une exploitation rentable. Par chance, ces prairies sont utilisées pour d'autres raisons: vaches, chèvres, moutons et autres ruminants peuvent y brouter l'herbe, le foin et les plantes fraîches, pour produire des aliments de haute qualité, à l'image du lait et de la viande. De plus, grâce aux labels d'IP-Suisse, nous créons les bases d'une consommation de viande durable. (en partie IP-Suisse...)

R Quel est ton morceau préféré dans le bœuf et pourquoi?

R Je ne privilégie pas réellement un morceau spécifique, j'apprécie surtout les pièces qui mijotent longtemps et qui dégagent un goût exquis lors de leur préparation, telles que les basses côtes, la poitrine ou une viande pour la préparation classique d'un pot au feu.

Q Quels sont les défis que tu rencontres au quotidien?

R Coordonner les transformations de l'infrastructure de manière à ce que la production en soit le moins possible affectée, tout en tirant profit de ces changements.

La garantie du bien-être animal assure la meilleure des qualités.

IP-SUISSE reflète les plus hauts standards. Sans compromis.

Alpstein Lamm

SWISS BLACK ANGUS
FINEST BEEF

KRÄUTER SCHWEIN

SUISSE LIMOUSIN
QUALITÉ SUPÉRIEURE

SWISS FARMER KALB

Tendre et savoureux

Nos morceaux pour les professionnels:

ALOYAU AVEC RUMSTEAK ET AVEC OS

CÔTE PLATE

JARRETS

AIGUILLETTE DE RUMSTEAK

LA VIANDE C'EST NOTRE PASSION

LUCARNA
Équipe de vente

DE
FR

MARC MINDER
m.minder@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 27

DE
FR
IT

CHRISTA WITTMER
c.wittmer@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 29

DE
RM*

MARCUS CAVIEZEL
m.caviezel@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 16

DE

ROLF HILLER
r.hiller@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 11

DE
PL

DOMINIK STOGA
d.stoga@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 19

* romanche

Contact

Lucarna Macana AG
Wildbachstrasse 20
CH-8340 Hinwil

T +41 43 888 30 20
F +41 43 888 30 22
mail@lucarna-macana.ch

EN SAVOIR PLUS