



Arden'beef...

Une viande de bœuf parfaite !

Arden'beef est une viande de femelles nées et élevées dans les Ardennes belges.

L'Ardenne est de longue date un terroir agricole.

Dans ses décors naturels, elle présente des qualités reconnues pour ses pâturages et ses fourrages propices à l'élevage paisible de bovidés.



Vaches 100 % ardennaises

Les bovins Arden'beef sont nés, élevés et engraisés en Ardenne. Avec d'heureuses conséquences...

Les bovins élevés sous l'appellation "Arden'Beef" sont élevés dans des champs pour se nourrir de l'herbe fraîche des plateaux ardennais. En choisissant cette viande, le consommateur supporte une agriculture et un mode d'élevage à dimension humaine et respectueux des besoins fondamentaux des animaux.

Un bovin élevé en plein air et se nourrissant d'herbe de qualité donne une viande plus maigre tout en contenant néanmoins les bonnes graisses nécessaires à la santé de l'être humain. La quantité d'Oméga-3 contenue dans la viande d'animaux élevés en pâturages est plus élevée que celle d'animaux élevés en étables et nourris avec d'autres types d'aliments.

De plus, le fait pour l'animal de vivre au grand air, et sous le soleil, tout en se nourrissant d'herbe fraîche apporte à la viande des vitamines importantes, comme la vitamine A, solubles dans le gras et faciles à assimiler par le corps humain.

Et quand en période hivernale, les bovins passent quelques semaines en étable, ils ont à leur disposition une litière paillée régulièrement changée, de l'espace en suffisance pour pouvoir se nourrir tous en même temps et de l'eau propre et quantité illimitée. Leur alimentation de base est alors constituée d'une source de protéines de haute qualité sous la forme d'un tourteau de colza issu d'une première pression à froid. L'usage d'OGM et de soja est strictement interdit pour l'alimentation dite "de finition". La qualité de la viande Arden'beef est à ce prix !



www.ardenbeef.com

Une viande premium, une viande parfaite !

La viande bovine offre un large choix de morceaux avec des formes, textures et goûts différents. Ces propriétés lui valent d'être présente sur toutes les tables, en bien des occasions, et d'ainsi faire varier les plaisirs gustatifs. À l'achat, la viande Arden'beef est brillante et présente un beau rouge soutenu.

Dans certains morceaux comme la côte à l'os ou l'entrecôte, elle forme un fin réseau :



la viande est dite persillée ; pendant la cuisson, cette graisse fond, ce qui donne du moelleux et du goût à la viande.

Une tendreté exceptionnelle

La tendreté est la facilité avec laquelle la viande est découpée puis broyée lors de la mastication. C'est la qualité la plus appréciée et la plus recherchée par le consommateur. Elle dépend en particulier de la teneur du muscle en collagène. Plus cette dernière est faible, plus la viande est tendre. Garant d'une viande d'une grande tendreté, l'âge maximum pour l'abattage du bétail est de 88 mois.

Une viande goûteuse et savoureuse

Quel que soit le morceau choisi, son type et son mode de cuisson, la viande Arden'beef bien préparée se révèle aussi riche en goûts qu'en saveurs.

Une viande légèrement persillée

Dans certains morceaux, comme une côte à l'os ou une entrecôte, la viande bovine présente un fin réseau qui fait dire qu'elle est persillée. Ces petits "filaments" de graisse vont fondre durant la cuisson, offrant ainsi à la fois du moelleux et du goût

à la viande Arden'beef. Le persillé est une propriété reconnue à certaines viandes mais aussi à des charcuteries. C'est une notion utilisée principalement en gastronomie. Le persillé indique le degré d'infiltrations de graisse se trouvant au sein même du tissu musculaire.



Une viande maigre

Pour celle ou celui qui aime la viande bovine, il n'y a vraiment aucune raison de s'en priver... à condition de choisir les morceaux les moins gras. Et pour les morceaux contenant des graisses saturées, il est important de savoir que ces dernières sont elles aussi utiles pour la santé. Il suffit de ne pas en abuser, sachant que leur consommation doit être idéalement d'environ un quart de l'ensemble des graisses.

Produit du terroir

Arden'beef veille à se fournir en viande auprès d'éleveurs qui partagent ses valeurs de bien-être animal et de qualité du produit fini. Leur viande aux saveurs des plus appréciées se prête idéalement à la maturation qui offre ce goût particulier recherché par les consommateurs avertis.





Cette viande rouge est une source importante de nutriments. Consommée régulièrement, elle participe à la diversification d'une alimentation saine et constitue un aliment indispensable à un régime équilibré.

Bon pour la santé !

Mon allié minceur !

Privilégier un régime alimentaire équilibré constitue un des investissements les plus importants pour rester en bonne santé. En plus de constituer d'excellentes sources de protéines, vitamines et minéraux, les aliments riches d'un point de vue nutritif ont un faible apport calorique. Les recherches ont démontré les bienfaits de la consommation d'une quantité adéquate de protéines maigres : stabilisation du taux de sucre dans le sang, augmentation de la satiété, maintien de la masse musculaire même en cas de perte de poids... Il est bon de savoir que la viande Arden'beef, et la viande rouge en général, est reconnue pour ses bons apports en protéines qui restent les molécules les plus faciles à brûler dans le cadre d'un régime, qu'il soit hypercalorique ou pas.

Les générations futures

Beaucoup d'enfants raffolent de la viande rouge. Et bonne nouvelle là encore, elle lui apporte une dose de fer nécessaire à son développement en plus d'une bonne part de ses apports énergétiques. Fréquente chez l'enfant, la carence en fer peut engendrer de la fatigue et des infections à répétition. Cette carence a été également incriminée dans les difficultés scolaires de certains enfants.

L'envie de bien se nourrir

Il n'est pas toujours aisé de faire manger de la viande à un enfant, notamment à cause de la mastication qu'elle réclame. Voici quelques petits conseils faciles pour en assurer une consommation optimale : proposer des petites portions de viande bien tendre, éventuellement la cuire dans un bouillon, servir la viande avec une sauce ou sous la forme d'un pain de viande, couper de petits cubes ou offrir de la viande hachée... Ce n'est pas compliqué d'aider un enfant à apprécier la viande et lui donner dans la foulée l'envie de bien se nourrir.

Le rapport Oméga 6/Oméga 3

Les nutritionnistes et spécialistes des lipides accordent une grande importance dans notre alimentation d'une juste proportion. Et non sans raisons. En prévention des maladies cardiovasculaires, mais aussi du surpoids, il est recommandé de consommer suffisamment d'Oméga 3 et pas trop d'Oméga 6. Des enquêtes alimentaires ont démontré que nous ingérons au moins dix fois plus d'Oméga 6 que d'Oméga 3, alors que la proportion idéale est inférieure à 3. Tout est mis en œuvre pour que la viande Arden'beef respecte ce bon rapport, un résultat rendu notamment possible par le nourrissage de finition avec du colza.



Type de cuissons

1

5 types de cuisson :

Bleu (1 min à feu très vif) :

la viande est juste saisie à l'extérieur et reste rouge à l'intérieur

Saignant (1 min 30 à feu très vif) :

la viande est juste saisie à l'extérieur et reste rouge en son centre

A point (1 min 30 à feu moyen) :

la viande est saisie plus longtemps et seul le centre reste rouge

Bien cuit (3 min à feu doux) :

la cuisson est plus longue et le centre conserve une légère teinte rosée

Très cuit (5 min ou plus à feu doux) :

la viande est complètement cuite sans partie rouge ou rosée



Les vins et le bœuf

2

Manger de la viande Arden'beef est vraiment un excellent prétexte pour boire un verre de bon vin. Car, par définition, la viande bovine et le vin rouge, c'est l'accord parfait. C'est le type de cuisson qui détermine le choix du vin, rouge et de qualité, comme la viande Arden'beef. Corsé, velouté ou plus fruité, tous les vins rouges se marient avec la viande de bœuf selon sa cuisson.

Crue, en tartare ou en carpaccio

La viande Arden'beef se marie très bien avec un vin rouge frais et croquant. Des vins de la Vallée de la Loire ou des Beaujolais servis légèrement frais donnent une excellente association mets-vin.

Bleue et saignante

Bleue et saignante, la viande Arden'beef est alors plus juteuse et tendre. Les tanins contenus dans les vins rouges, surtout s'ils sont jeunes, apprécient la compagnie du sang de la viande. Le choix se porte alors sur des vins jeunes souvent un peu durs en tanins.

A point et bien cuite

Les tanins des vins rouges seront durcis par une cuisson plus longue. Raison qui doit pousser à proposer des vins rouges plus évolués et donc davantage dénués de tanins. Des vins vieux de quelque cinq années devraient faire l'affaire.



Le colza

Le tourteau de colza, première pression à froid particulièrement adapté pour l'engraissement

LES ATOUTS

Le tourteau apporte une très grande qualité de finition du bétail ainsi qu'une qualité de viande : couleur, tendreté, goût, tenue grâce aux anti-oxydants naturels. La protéine est plus assimilable par absence d'extraction chimique. Grâce à ses qualités nutritionnelles, le tourteau de colza remplace le tourteau de soja dans l'alimentation des bovins.

LES RÉASSURANCES

Le tourteau de colza s'utilise en toute sécurité. Il a été testé à maintes reprises par l'Institut de l'Élevage en station et dans les fermes laitières de Chambres d'Agriculture et de Lycées agricoles.

C'est aujourd'hui une matière première connue et reconnue.



Chaque élevage et son environnement se doivent d'être propres et soignés.

Par sa capacité à restituer le carbone dans le sol,

le bétail est crucial pour lutter contre le réchauffement climatique.

Développement durable

Les adhérents à Arden'beef s'engagent à respecter l'environnement.

La protection de l'environnement

Chaque élevage et son environnement se doivent d'être propres et soignés. Par sa capacité à restituer le carbone dans le sol, le bétail est crucial pour lutter contre le réchauffement climatique. Les troupeaux Arden'beef sont élevés sur des pâturages d'herbe. Lorsqu'ils broutent, ils stimulent la repousse de l'herbe importante pour protéger les sols de l'érosion du vent ainsi que du ruissellement.

L'empreinte énergétique

De plus en plus, les éleveurs se mobilisent pour que les prairies soient intégrées dans leurs bilans carbone et pour faire reconnaître les services qu'ils rendent à l'environnement,

en entretenant les paysages et en stimulant la biodiversité. En intégrant le facteur prairie, Arden'beef œuvre à maintenir les élevages en pâture à l'heure où on voit pousser des élevages géants hors-sol, où les animaux ne voient jamais la couleur de l'herbe.

Les avantages circuit court

Arden'beef préconise de s'inspirer des règles de production bovine en circuit court. Cette manière d'agir est bonne pour le consommateur et pour la planète. Le circuit court implique aussi de ne pas multiplier le nombre d'intermédiaires entre l'éleveur situé dans le périmètre défini sous l'appellation "Ardenne" et Arden'beef pour la prise en charge, l'abattage, la transformation et le conditionnement.



Recettes

Paru en octobre 2015 aux Editions Weyrich, le livre "Sang recettes" par Michel Boreux a le goût de l'authenticité. Les recettes présentées ne font qu'accroître le plaisir de cuisiner et de bien manger. Ambassadeur du terroir et figure de proue de la gastronomie ardennaise, Michel Boreux a marié des pommes de terre aux viandes qui font la fierté des éleveurs de l'Ardenne.

Visitez notre site

www.ardenbeef.com

pour consulter 5 de ces recettes



info@ardenbeef.com

www.ardenbeef.com