



Arden'beef... Perfect rundvlees!

Arden'beef is vlees van runderen die geboren en gekweekt zijn in de Belgische Ardennen.

De Ardennen vormen reeds lang een landbouwgebied met natuurlijke decors en de streek wordt erkend om haar weilanden en voeder dat geschikt is voor het rustig kweken van holhoornigen.



100% Ardeense koeien

De runderen van Arden'beef worden geboren, gekweekt en vet gemest in de Ardennen. En dat proeft u...

Runderen die onder het label "Arden'Beef" gekweekt worden, kunnen op de velden grazen om van het verse gras in de Ardeense plateaus te genieten. Door dit vlees te kiezen, steunt de consument een landbouw en een veeteelt met oog voor het menselijke aspect en respect voor de fundamentele behoeften van de dieren.

Runderen die in open lucht gekweekt worden en kwaliteit gras eten geven magerder vlees met goede vetten die de mens nodig heeft. De hoeveelheid Omega-3 in het vlees van de dieren die op de weiden gekweekt worden, is hoger dan die van dieren die in stallen gekweekt worden en andere voeding krijgen.

Bovendien zorgt het feit dat het dier van 's morgens tot 's avonds in de open lucht staat en van het zonnetje geniet, terwijl het vers gras eet, ervoor dat het vlees belangrijke vitaminen bevat, zoals vitamine A, oplosbaar in het vet en makkelijk opgenomen door het menselijk lichaam.

En wanneer in de winter de runderen een paar weken in de stallen doorbrengen, hebben ze stro ter beschikking dat regelmatig ververst wordt, ze hebben voldoende ruimte om allemaal tegelijk te kunnen eten en ze hebben onbeperkt toegang tot schoon water. Hun basisvoeding bestaat uit een bron van hoogwaardige eiwitten onder de vorm van raapkoek afkomstig uit een eerste koude persing. Het gebruik van GGO en soja is strikt verboden voor de zogenaamde "afwerkingsvoeding". De kwaliteit van het vlees van Arden'beef hangt hiervan af!



www.ardenbeef.com

Premiumvlees, perfect vlees !

Rundvlees biedt een ruime keuze aan vlees met verschillende vormen, texturen en smaken. Deze eigenschappen zorgen ervoor dat het aanwezig is op alle tafels en voor elke gelegenheid geserveerd kan worden waardoor nog meer gevarieerd kan worden met smaken. Wanneer u vlees van Arden'beef koopt, is dit mooi glanzend en heeft het een mooie dieprode kleur.



In bepaalde stukken, zoals de côte à l'os of de entrecote, vormt het vetweefsel een fijn netwerk: het vlees is doorregen zoals men zegt. Tijdens de bereiding smelt dit vet, waardoor het vlees mals wordt en zijn smaak krijgt.

Uitzonderlijk mals

De malsheid is de mogelijkheid waarmee het vlees versneden en vervolgens vermalen wordt tijdens het kauwen. Dat is wat de consument het meest waardeert en het meest naar op zoek is. Dit is in het bijzonder afhankelijk van het collageengehalte van de spieren. Hoe lager, hoe malser het vlees. De maximumslachtleeftijd voor het vee is 88 maanden wanneer men erg mals vlees wenst.

Lekker vlees, boordevol smaak

Welk stuk u ook kiest, het type en de bereidingswijze, goed bereid vlees van Arden'Beef zit steeds boordevol smaak.

Lichtjes doorregen vlees

In bepaalde stukken, zoals een côte à l'os of een entrecote, vertoont rundvlees een fijn netwerk wat betekent dat het doorregen is. Deze kleine "vetdraadjes" smelten tijdens de bereiding en zorgen ervoor dat het

vlees van Arden'beef zowel mals als lekker is. Het doorregen zijn is een kenmerk dat typisch is voor bepaalde vleessoorten, maar ook voor charcuterie. Het is een veelgebruikte term in de gastronomie. Doorregen zijn wijst op het aantal vetinfiltraties die zich in het spierweefsel zelf bevinden.



Mager vlees

Voor al wie van rundvlees houdt: er is werkelijk geen enkele reden om het uzelf te ontfemen... op voorwaarde dat u de magerste stukjes kiest. En voor de stukken die verzadigde vetten bevatten, is het belangrijk te weten dat deze laatste ook nuttig zijn voor de gezondheid. Eet er gewoon niet te veel van en weet dat de ideale consumptie ervan ongeveer een kwart van alle vetten is.

Streekproduct

Arden'beef let erop zijn vlees te halen bij kwekers die hun waarden inzake dierenwelzijn en kwaliteit van het eindproduct delen. De smaak van hun vlees wordt gewaardeerd en is perfect om te rijpen wat voor de bijzondere smaak zorgt, waarnaar de oplettende consumenten op zoek zijn.





Dit rood vlees is een belangrijke bron van voedingsstoffen. Bij regelmatige consumptie werkt dit vlees mee aan het diversifiëren van een gezonde voeding en vormt het een onmisbaar voedingsmiddel voor een evenwichtig dieet.

Goed voor de gezondheid!

Mijn hulpje bij het afslanken!

Kiezen voor een evenwichtig voedingspatroon is één van de belangrijkste inspanningen om in goede gezondheid te blijven. De voedingsstoffen die rijk zijn vanuit voedingsoptisch zijn niet alleen uitstekende bronnen van eiwitten, vitamines en mineralen, ze zorgen ook voor een lage toevoer van calorieën. Onderzoeken hebben de gunstige effecten van het eten van een passende hoeveelheid magere eiwitten aangetoond: stabilisering van het suikergehalte in het bloed, betere verzadiging, behoud van de spiermassa zelfs bij gewichtsverlies... Het is goed om te weten dat het vlees van Arden'beef, en rood vlees in het algemeen, erkend wordt om de goede aanvoer van eiwitten, die de moeilijkst te verbranden moleculen vormen in het kader van een al dan niet zeer calorierijk dieet.

De toekomstige generaties

Vele kinderen zijn dol op rood vlees. Het goede nieuws daarbij is dat ze hier, naast een groot deel van hun energie, ook de dosis ijzer die noodzakelijk is voor hun ontwikkeling uit halen. Bij kinderen leidt het gebrek aan ijzer vaak tot vermoeidheid en herhaaldelijke infecties. Ook de problemen op school van bepaalde kinderen kunnen aan dit tekort toegeschreven worden.

De behoefte om zich goed te voeden

Het is niet altijd makkelijk een kind aan te sporen om vlees te eten, in het bijzonder omdat dit wat kauwwerk vraagt. Hier volgen enkele tips om te zorgen voor een optimale consumptie: geef hen kleine porties zacht vlees, kook dit eventueel in een bouillon, dien het vlees op met een saus of onder de vorm van een vleesbrood, snijd het vlees in kleine blokjes of geef het kind gehakt... Het is niet moeilijk een kind te helpen bij het appreciëren van vlees en het kind aan te sporen goed te eten.

De aanbreng van Omega 6/Omega 3

Niemand twijfelt nog aan het belang van een goede verhouding tussen omega 6 en 3. De voedingsdeskundigen en vetspecialisten hechten veel belang aan de juiste proportioneering ervan in onze voeding. En niet zonder reden. Ter preventie van hart- en vaatziekten, maar ook van overgewicht, wordt aangeraden voldoende Omega 3 te gebruiken en niet te veel omega 6. Voedingsonderzoeken hebben aangetoond dat we minstens tien keer meer Omega 6 gebruiken dan Omega 3, terwijl de ideale verhouding lager is dan 3. Alles wordt in het werk gezet om ervoor te zorgen dat het vlees van Arden'beef deze goede verhouding respecteert, een resultaat dat in het bijzonder mogelijk gemaakt wordt door een eindrantsoenering op basis van koolzaad.



Soorten garing

1

5 garingswijzen:

Bleu (1 min op erg hoog vuur): het vlees wordt enkel aan de buitenkant dichtgeschroeid en blijft rood binnenin.

Saignant (1 min 30 op erg hoog vuur): het vlees wordt enkel aan de buitenkant dichtgeschroeid en blijft rood in het midden.

A point (1 min 30 op middelmatig vuur): het vlees wordt langere tijd dichtgeschroeid en enkel de kern blijft roze-rood

Bien cuit (3 min op zacht vuur): het bakken duurt langer en het midden behoudt een lichtroze tint

Très cuit (5 min of langer op zacht vuur): het vlees wordt volledig doorbakken zonder rode of roze delen



Wijn en rundvlees

2

Het vlees van Arden'beef eten is echt een uitstekend excuus om een goed glas wijn te drinken. Rundvlees en rode wijn zijn per definitie een perfecte combinatie. Het is de bereidingswijze die de keuze van de wijn bepaalt: rood en kwaliteitsvol, net als het vlees van Arden'beef. Krachtig, fluweelzacht of fruitig: alle rode wijnen passen perfect bij rundvlees in functie van de bereiding.

Rauw, als tartaar of carpaccio

Het vlees van Arden'beef past perfect bij een frisse en pittige rode wijn. De wijnen uit de Loirevallei of de Beaujolais worden lichtjes gekoeld geserveerd en zorgen voor een uitstekende combinatie gerecht-wijn.

Bleu en saignant

Bleu en saignant, het vlees van Arden'beef is dan sappiger en malser. De tanines die in rode wijn zitten, vooral bij jonge wijnen, appreciëren het gezelschap van het bloed van het vlees. De keuze valt dan op jonge wijn die vaak een beetje meer tannine bevat.

A point en bien cuit

De tanines van rode wijn worden verzacht door een langere garingstijd. Daarom moeten wijnen voorgesteld worden die ouder zijn en dus minder tanines bevatten. Wijnen van een paar jaar oud zijn dan perfect.



Koolzaad

Raapkoek, eerste koude persing die bijzonder geschikt is voor het vetten.

TROEVEN

De raapkoek biedt een erg grote afwerkingskwaliteit aan het vee en zorgt voor kwaliteitsvlees: kleur, malsheid, smaak, vastheid dankzij de natuurlijke antioxidanten. Eiwit wordt beter opgenomen wanneer er geen chemische extractie aanwezig is. Dankzij de voedingskwaliteiten vervangt raapkoek de sojakoek in de voeding van runderen.

GARANTIES

Raapkoek kan in alle veiligheid gebruikt worden. Het werd herhaaldelijk getest door het Instituut de l'Elevage en in de melkboerderijen van de Kamers voor Landbouw en landbouwscholen.

Vandaag is het een bekende en erkende grondstof.



Recepten

Het boek "Sang recettes" van Michel Boreux dat in oktober 2015 verscheen, geeft de authentieke smaken weer. De voorgestelde recepten maken genieten van koken en van lekker eten nog makkelijker. Als streekambassadeur en boegbeeld van de Ardeense gastronomie combineert Michel Boreux aardappelen met het vlees dat de trots is van de Ardeense veetelers.

Bezoek onze website

www.ardenbeef.com

te zien vijf van deze recepten



Elke veefokkerij en de omgeving dienen schoon en verzorgd te zijn. Door de capaciteit om de koolstof in de grond terug te geven, is het vee cruciaal in de strijd tegen de opwarming van het klimaat.

Duurzame ontwikkeling

De partners van Arden'beef verbinden zich ertoe het milieu te respecteren.

De bescherming van het milieu

Elke veefokkerij en de omgeving dienen schoon en verzorgd te zijn. Door de capaciteit om de koolstof in de grond terug te geven, is het vee cruciaal in de strijd tegen de opwarming van het klimaat. De Arden'beef-kuddes worden gefokt op grasweiden. Wanneer ze grazen, stimuleren ze het teruggroeien van het gras, wat belangrijk is om de bodem te beschermen tegen de erosie door de wind en ook tegen het afvloeiend water.

De energetische voetafdruk

De fokkers zetten zich meer en meer in om de weides te integreren in hun koolstofbalansen en om de diensten die ze leveren voor het milieu, door de landschappen te

behouden en de biodiversiteit te stimuleren, te laten erkennen. Door de factor weide te integreren, spant Arden'beef zich ervoor in de veeteelt op de weide te houden in een tijdperk waar men gigantische niet-grondgebonden veefokkerijen ziet ontstaan, waar de dieren nooit de kleur van het gras zien.

De voordelen op korte termijn

Arden'beef spoort aan zich te laten leiden door de regels van de runderteelt op korte termijn. Deze manier van werken is goed voor de consument en voor de planeet. De korte termijn impliceert ook het aantal tussenpersonen tussen de fokker, die zich binnen de perimeter die bepaald wordt onder de noemer 'Arden'beef', en Arden'beef voor de verzorging, het slachten, de verwerking en de verpakking bevinden.



info@ardenbeef.com

www.ardenbeef.com