

Agneau de Sisteron



L'Agneau de Sisteron est protégé par une Indication Géographique Protégée (IGP), signifiant que seuls les agneaux issus d'élevages qualifiés en IGP peuvent s'intituler comme tel sur une facture ou une publicité. L'IGP garantit en premier lieu l'origine de production de l'agneau. L'agneau de Sisteron doit être né et élevé et abattu dans la zone IGP : région Provence Alpes Côte d'Azur et Drôme Provençale.

Un Label Rouge (09-95) est associé à l'agneau de Sisteron afin de garantir sa qualité gustative supérieure.

L'Agneau de Sisteron Label Rouge est issu d'élevages traditionnels de Provence Alpes Côte d'Azur et de Drôme Provençale :

- les brebis sont de races Mérinos d'Arles, Mouréroues ou Préalpes du Sud
 - l'élevage est extensif et pastoral : moins de 10 brebis à l'hectare et au minimum 10 ha de parcours doivent être utilisés
 - les agneaux sont allaités par leur mère pendant au minimum deux mois L'éleveur Label Rouge doit identifier ses agneaux trois jours après leur naissance et les déclarer à l'association César (organisme de défense et de gestion - ODG). Cette étape représente le premier maillon de ce qu'on appelle la traçabilité. Ces déclarations nous permettent de garantir et de contrôler l'âge des agneaux présentés à la labellisation. Ils doivent être âgés de 70 à 150 jours.
- Un agneau jeune, issu de brebis de race rustique locale, présente une viande claire, douce en goût et d'une tendreté exceptionnelle

Possibilités de commande Vecom :

- | | |
|-------------------------|-------|
| • Agneau entier | 32.00 |
| • Côtelettes | 64.00 |
| • Epaule | 43.00 |
| • Gigot | 54.00 |
| | |
| • Agneau de lait entier | 36.00 |
| • Côtelettes de lait | 75.00 |
| • Epaule de lait | 45.00 |
| • Gigot de lait | 64.00 |

Le Bison Canadien



Le bison a un goût savoureux. La majorité des gens interrogés trouvent que le bison est la viande la plus savoureuse qu'ils aient goûlée. La viande de bison est très tendre. Elle se cuisine de la même façon que le bœuf.

SA VALEUR :

Le bison est classé dans la catégorie des viandes gourmets ou de spécialités. La valeur du bison ne se calcule pas en termes de coût mais en fonction de ce que vous obtenez en retour. Au point de vue nutritionnel, vous avez plus de protéines, d'éléments nutritifs avec moins de calories et moins de gras. Le bison est une viande dense qui vous donne plus de satisfaction en mangeant moins.

LES AVANTAGES POUR LA SANTE :

Les bisons sont manipulés le moins possible. Ils passent leur vie dans les prés, comme ils l'ont toujours fait, sans contact avec l'homme. Ce mode d'élevage et les qualités nutritives de la viande de bison en font un aliment très adapté au régime des sportifs et des personnes âgées. C'est une viande qui est encore 100 % naturelle.

LES QUALITES NUTRITIVES :

Les recherches effectuées par le Dr. Marchello à l'université du Dakota du Nord ont démontré que la viande de bison possédait d'excellentes qualités nutritives .Elle est peu calorique, pauvre en gras et en cholestérol. Elle est par contre riche en protéines, en fer et en certains acides gras essentiels bénéfiques à la santé.

Possibilités de commande Lehnheer :

- | | |
|----------------------------|--------|
| • Entrecôte 3.0-4.0 | 105.00 |
| • Filet 2.0 | 125.00 |
| • Rib eye (Parisienne) 2.5 | 103.00 |
| • Rumpsteak 3.0 | 99.00 |

Black gold Angus



Une race de bovin à viande provenant d'Ecosse. Anciennement appelée Angus Aberdeen d'après son lieu d'origine, l'Angus compte parmi les races les plus communes dans l'élevage de bœufs en Amérique. Elle est populaire parmi les éleveurs et les consommateurs parce qu'elle a un bon rendement en viande par rapport à d'autres races, en raison d'os fins et d'un aspect persillé distinctif, provenant des infiltrations de graisse qui contribuent à son saveur et à sa tendreté.

Possibilités de commande Vecom:

- Entrecôte parisienne 2.5-3.0 : 99.50
- Filet 2.5-2.7 : 110.50
- Entrecôte 4.0-6.0 : 95.00

Bœuf de Kobe



Vous désirez déguster la meilleure viande de bœuf au monde? Le Bœuf de Kobe comblera votre envie, avec son fondant et son goût unique, lorsqu'il fond dans votre bouche. Présentation de cette viande unique que beaucoup essayent de copier.

Souvent enviée, jalousee, mais jamais égalée, la viande du Bœuf de Kobe est unique en son genre. Elle est parfois confondue avec le **Boeuf Wagyu**, et ceci à tort, car le Wagyu contient plusieurs races de viandes de bœuf, dont notamment celui de Kobe. Même en terme de tarif, le bœuf de Kobe est la viande de bœuf la plus chère. Je vous propose ici d'en découvrir un peu plus sur cette viande dont les légendes égalent son côté savoureux.

Les origines du Boeuf de Kobe

Cette viande savoureuse n'est pas si ancienne que cela puisque son origine remonte à l'ouverture du Japon au monde durant la période Meiji. Avant cela, les japonais ne consommaient pas de viande, ou très peu. Et dès l'arrivée des étrangers, certaines habitudes commençaient à changer, notamment d'un point de vue culinaire.

Ainsi, la ville portuaire de Kobe accueillit beaucoup d'étrangers à compter de 1868. Un anglais a obtenu que des agriculteurs lui donne un boeuf qu'ils utilisaient habituellement pour les travaux agricoles. Il s'agissait d'un boeuf de Tajima, et ce fût la première fois que de la **viande de boeuf de Tajima (Tajima-gyu -田島牛)** fût consommée. Et sa saveur unique marqua cet homme anglais car, petit-à-petit, de plus en plus d'étrangers voulaient manger de cette viande qui entra dans les esprits en tant que viande de boeuf de Kobe.

En parallèle à cela, dès l'ouverture de la ville de Kobe sur l'étranger, Hirofumi Ito fut nommé gouverneur de la préfecture de Hyogo (celle dont dépend Kobe) pour son ouverture d'esprit vis-à-vis des étrangers, puisqu'il a étudié en Angleterre. Lui aussi aurait savouré le Boeuf Tajima et aurait apprécié ses saveurs uniques, ce qui aida certainement au développement de la renommée de cette dernière.

Boeuf de Kobe

Depuis 1868, cette viande a fait du chemin et est devenue une viande à renommée mondiale, prisée de tous, ou presque, à tel point que beaucoup de personnes veulent la déguster lors d'un [voyage au Japon](#). D'ailleurs, le célèbre joueur de basket-ball (NBA) **Kobe Bryant** aurait été nommé Kobe en référence à cette viande, car ses parents l'ont savourée et adorée lors d'un séjour au pays du Soleil-Levant.

Les spécificités du goût du Boeuf de Kobe

Unique, son goût, sa texture, son apparence, ... Cette viande est unique dans toutes ses caractéristiques, et les spécialistes arrivent à la reconnaître à l'œil nu, sans la goûter, selon leurs dires. Mais qu'est-ce qui caractérise réellement le boeuf de Kobe? Voici les 3 éléments qui en font une viande si spéciale, si prisée:

- **Le gras persillé** (霜降り): une viande avec un haut degré de persillage, c'est à dire de graisse, qui va fondre à basse température (à partir de 25° Celsius).
- **Une viande maigre:** aux fibres tendres, avec sa propre douceur et sa saveur unique
- **Les composants de sa saveur:** le boeuf de Kobe est riche en acides oléiques, qui font le goût de la graisse, et en acide inosinique.

Les conditions d'élevage et d'abattage des bœufs de Kobe

Pour atteindre les 3 critères spécifiques au boeuf de Kobe, le bétail doit répondre à des critères stricts d'élevages et d'abattages. Pour cela, son pris en compte 4 éléments liés à l'origine de la bête et 4 éléments liés à ses conditions d'élevage et d'abattage.

Les 4 éléments d'origines:

- **Le climat:** le Boeuf de Tajima (utilisé dans le cadre du Boeuf de Kobe) provient d'une région montagneuse avec des champs ouvert, au nord de la préfecture de Hyogo et faisant face à la mer. Les prairies douces et l'eau riche en minéraux de Tajima ainsi que les grandes différences dans les températures diurnes et nocturnes ainsi que l'exposition à la rosée nocturne favorisent l'élevage des bœufs.
- **Le boeuf:** Ses origines peuvent être retracées à plusieurs siècles de cela, puisque des écrits y font référence à l'époque Heian (aux environs de 794). Il était privilégié par les fermiers pour son petit format qui lui permettait de circuler sur les petits sentiers sinuieux de montagnes, lors de tâches agricoles. Le Boeuf de Tajima a la particularité d'avoir un petit gabarit et un corps ferme, composé d'une peau fine et souple, de poils doux et de muscles tendus. Ses os sont minces et il a un faible taux de graisse sous-cutanée, ce qui signifie qu'une grande partie de sa viande est comestible.
- **Une génétique hors-norme:** les bœufs de Tajima sont réputés comme étant fort génétiquement parlant, et sont utilisés au sein du Japon dans le cadre de reproduction des vaches, afin de les croiser avec d'autres races. Ils sont ainsi appelés Moto-ushi (元牛), vaches d'origines, comme d'autres races de vaches au Japon. Les vaches de Tajima ayant une bonne

Boeuf de Kobe

consistance, elles sont appelées « Tsuru-Ushi »(つる牛), ou vaches d'influence, car elles sont utilisées pour propager leurs qualités auprès des autres races.

– **Une affiliation conservée:** dans le cadre du boeuf de Kobe, afin de préserver les qualités uniques de l'animal, seul les vaches ayant une filiation pure et 100% en provenance des Moto-ushi de Tajima sont sélectionnées. Celle-ci est d'ailleurs identifiable de génération en génération de vaches.

Les 4 éléments pour l'élevage et l'abattage:

– **Elevage des veaux:** ils naissent dans des fermes tenues par des producteurs désignés, dans la préfecture de Hyogo. Ils sont ensuite enregistré dans un registre spécial, pour assurer un suivi de qualité. Le producteur se doit de bien choisir les lignées de vaches et aussi les futurs accouplements. Il doit aussi élever le veau jusqu'à ce qu'il atteigne les neuf mois.

– **Alimentation du bétail:** après les 9 premiers mois, les veaux sont vendus à des fermes spécialisées dont le rôle va être de les préparer à devenir du boeuf de Kobe. Ainsi, ils seront élevés dans un environnement sans stress et nourrit de manière saine, avec une alimentation basée sur de la paille de riz et différentes céréales (maïs, orge, ...). En plus de cela, ils boivent une eau pure et de qualité. Ils sont traités avec beaucoup « d'amour » de la part des éleveurs, qui leurs prodiguent des soins au cas par cas afin de garantir qu'ils grandissent en bonne santé. Selon la légende, **les boeuf de Kobe seraient nourris à la bière et massés en permanence.** Dans la réalité, seul quelques producteurs utilisent ces procédés, d'autres n'y croyant pas, utilisent d'autres méthodes, comme par exemple la diffusion de musique au sein de l'étable. Chaque producteur aura sa propre technique, le but étant de créer la meilleure viande possible. Enfin, le bétail ne fait pas beaucoup d'efforts afin que sa graisse ne soit pas consommée à ce moment là et qu'elle soit préservées dans la viande.

– **l'abattage:** le bétail est abattu à un âge moyen compris entre 28 et 32 mois, et ce, uniquement dans un abattoir accrédité. Là, une inspection sera effectuée afin de sélectionner les viandes qui pourront être vendues avec le label « Boeuf de Kobe ».

La certification stricte du Boeuf de Kobe

Il existe des conditions de certification très strictes pour déterminer quelle viande a le droit au titre ultime de « Boeuf de Kobe ». Tout d'abord, la carcasse de l'animal doit répondre aux critères essentiels suivants:

- BMS (Beef Marbling Standard – indice de persillage) de 6 ou plus.
- Proportions des parties comestibles (score de rendement) A ou B
- poids de la carcasse brute de 470 kg ou moins
- texture de la viande d'une bonne fermeté
- Tajima-gyu uniquement (voir article 20 ci-dessous)

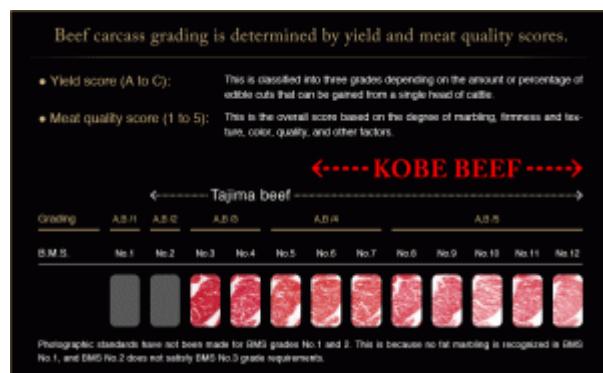
Bœuf de Kobe

Les Bœufs de Tajima et les Bœufs de Kobe ont leurs propres définitions, qui sont réputés pour être les plus strictes du Japon, et au monde. Deux articles, de la réglementation, définissent avec précision ces deux viandes:

– Article 20: définition du Tajima-gyu produit à Hyogo

La viande de Tajima se doit de remplir les conditions suivantes:

- le « Moto-ushi » utilisé doit être un Tajima-gyu produit dans la préfecture de Hyogo
- la ferme d'élevage se doit d'être dans la préfecture de Hyogo et enregistrée auprès de l'association « [Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association](#)»
- les bovins doivent être élevés et engrangés dans la préfecture de Hyogo
- les bovins se doivent d'être un boeuf ou une vache d'un âge compris entre 28 mois et 60 mois
- les bovins doivent être abattus dans un abattoir au sein de la préfecture de Hyogo
- La qualité de la viande doit être A ou B avec un rang supérieur à 2. Si des dommages existent sur la carcasse, l'inspecteur doit décider d'attribuer ou non la certification à la carcasse.
- La viande certifiée peut être appelée « Tajima-gyu » ou « Tajima Beef ».



Grade selon « Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association »

– Article 21: définition du boeuf de Kobe

Le boeuf de Kobe doit être sélectionné dans les Tajima-gyu produits à Hyogo (comme définit dans l'article 20), être un boeuf ou une vache, et répondre aux critères suivants:

- Score de rendement: un score de A ou B
- Score de qualité de la viande: 4 ou supérieur
- BMS: 6 ou plus
- Poids de la carcasse: entre 230 kg et 470 kg pour une vache et entre 260 kg et 470 kg pour un boeuf.
- Si des dommages existent sur la carcasse, l'inspecteur doit décider d'attribuer ou non la certification à la carcasse.

Bœuf de Kobe

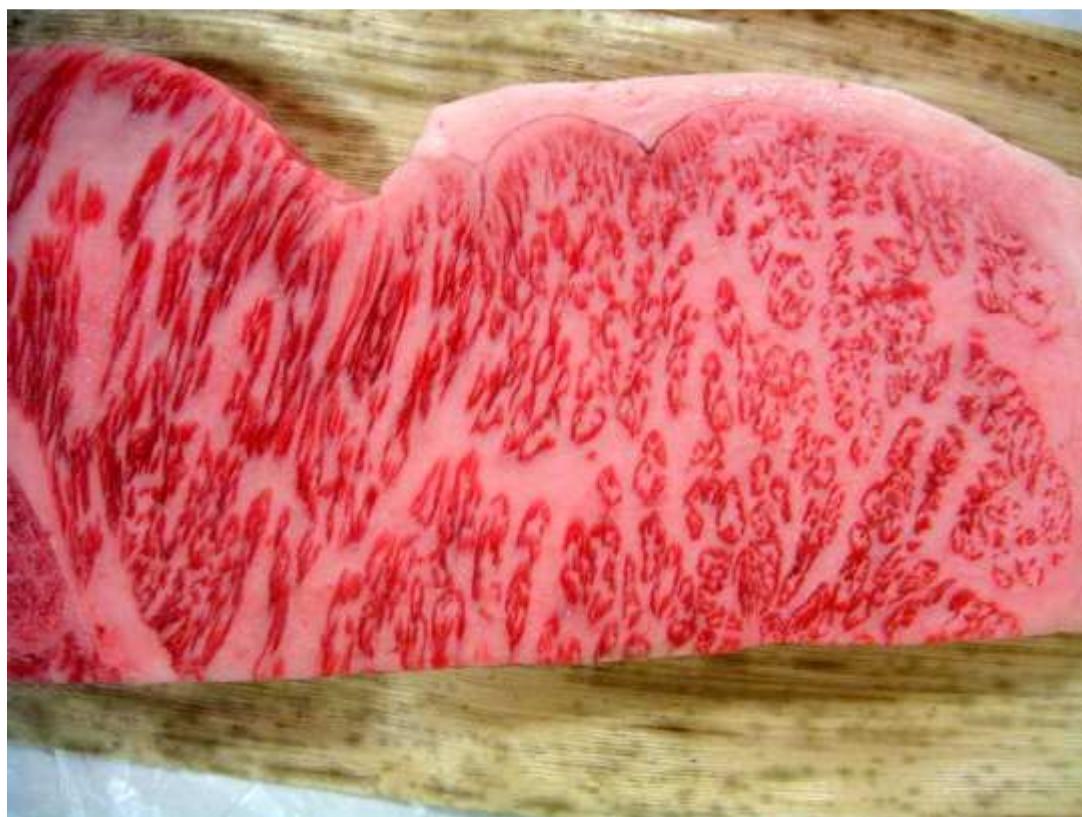
	No.1	No.2	No.3	No.4	No.5	No.6	No.7	No.8	No.9	No.10	No.11	No.12
Marbling	0	0+	1-	1	1+	2-	2	2+	3-	3	4	5
Grade	1	2	3			4			5			
Kobe Beef												Kobe Beef
Tajima-gyu												Hyogo produce Tajima Beef (Include local brand in Hyogo)

Critères selon « Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association »

Il faut savoir qu'environ 60% des bovins produits dans la préfecture de Hyogo, et suivant le processus décrit ci-dessus, sont certifiés « Boeuf de Kobe », soit environ 3000 bêtes par an.

Le Boeuf de Kobe à la conquête du monde

Depuis peu, le **boeuf de Kobe commence à s'exporter à l'étranger**, chose qui était impossible auparavant. Ceci est du à la volonté des producteurs de conquérir le marché étranger, mais aussi à une volonté de protéger le label qui se fait copier, notamment par des producteurs australien et américains, et qui vendent des viandes ayant les mêmes caractéristiques sous l'appellation trompeuse « à la mode de Kobe ». Il est ainsi possible d'**acheter du boeuf de Kobe en France**, par exemple, mais il ne faut pas le confondre avec **le Boeuf Wagyu**, qui est une appellation concernant toutes les races de **viandes de bœufs japonais** et dont le boeuf de Kobe n'est qu'une variété parmi tant d'autres.



Possibilités de commande LD:

- Entrecôte classification 9/12 3.5 550.00/kg
- Entrecôte Parisienne classification 9/12 0.95 490.00/kg

Le Bœuf Wagyu



Le terme “Wagyu” signifie “bœuf japonais”. Il provient de la juxtaposition des mots Wa (Japon) et Gyū (bœuf). L’appellation englobe toutes les races de bœufs d’origine japonaise, dont le célèbre bœuf de Kobe.

La race Wagyu est réputée pour être la meilleure viande au monde. C'est l'une des plus persillées, grâce à son intense marbré intramusculaire, une couche graisseuse caractéristique qui lui confère sa saveur de beurre sans égal.

Il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie cette viande de légende pour comprendre l'engouement des grands chefs ! Ce “caviar du bœuf” peut se déguster cru à la petite cuillère tant sa chair est tendre. Elle enveloppe et caresse le palais, fond sous la langue tel un foie gras, en libérant ses arômes subtils et puissants.

Ample en bouche, elle procure des sensations extraordinaires dont on garde longtemps le souvenir en mémoire.

De nombreuses études réalisées par des universités américaines ont montré que la graisse intramusculaire de la viande Wagyu est plus pauvre en cholestérol que les autres races bovines. Elle contiendrait également un taux élevé d’acides gras non saturés et notamment de l’acide linoléique conjugué (ALC), une substance semblable à l’huile de lin aidant à prévenir certaines maladies cardio-vasculaires ou cancérogènes.

Possibilités de commande LD :

- | | |
|---------------------------------------|-----------|
| • Entrecôte classe A5+ 3.5 | 376.00/kg |
| • Entrecôte classe A3 2.5 | 295.00/kg |
| • Entrecôte Parisienne classe A5+ 4.0 | 335.00/kg |
| • Entrecôte Parisienne classe A3 2.5 | 242.00/kg |
| • Filet classe A5+ 3.6 | 402.00/kg |
| • Filet classe A3 4.8 | 315.00/kg |

Bœuf Chianina



Origine :

Originaire du Val de Chiana, c'est une des plus anciennes races du monde. Historiquement race mixte, elle est encore utilisée pour le travail mais surtout pour la viande. C'est la 2ème race à viande italienne.

Aptitude :

La Chianina est célèbre pour sa haute taille et son poids : jusqu'à 1,84m au garrot et 1.700 kg pour les taureaux adultes. Elle présente de bonnes qualités d'élevage : adaptabilité, valorisation des fourrages, résistance aux maladies ainsi que des aptitudes bouchères : viande de qualité, croissance rapide. Les produits sont les jeunes bovins et génisses, abattus entre 12 et 24 mois. L'Association Nationale des Éleveurs Bovins Italiens de Viande (A.N.A.B.I.C) gère son livre généalogique depuis 1966, qui est intégré à celui des autres races blanches italiennes. Récemment la Chianina a obtenu une IGP pour le « Vitellone Blanc de l'Appennino Centrale », signe de qualité réservé aux races à viande italiennes blanches.

Possibilités de commande Vecom :

- Entrecôte 5.0-7.0 : 107.60
- Entrecôte Parisienne 3.0-4.0 : 117.80
- Filet 2.5-3.0 : 129.50
- Rumpsteak 2.0-5.0 : 93.80

Viande du Grand-Nord



La viande de renne est savoureuse, tendre et possède une très fine texture. Son goût est très fin car en montagne il choisit les plantes les plus savoureuses comme repas.

Le renne (nom latin *Rangifer tarandus*) appelé également **caribou** (au Canada) est sur le plan de l'économie humaine le **cervidé** qui tient la première place. Il fournit lait, viande, peau, laine, os et tendons. Il se nourrit d'herbes, de buissons, d'écorces et de lichens. En fonction des saisons, il doit effectuer de longues migrations dans la [toundra](#) pour survivre. On en compte aujourd'hui une **population de 1.5 millions** dont la moitié serait domestiquée. C'est un animal doté d'une adaptation climatique au fil du temps. En effet, il a survécu aux différents changements climatiques grâce à ses faibles exigences alimentaires. Pour preuve il a côtoyé le mammouth et le rhinocéros laineux. **Le renne se nourrit de lichen** qui est un aliment indispensable, mais il n'a pas de problème pour en trouver car cette nourriture est présente sur Terre depuis des siècles. Le lichen va fermenter dans le rumen de l'animal ce qui va dégager de la chaleur et le réchauffer. Le renne n'aura pas besoin d'avoir une activité physique pour se réchauffer ce qui limite ses dépenses énergétiques. **Il n'est pas considéré comme une espèce menacée.** Cependant des chercheurs craignent que les changements climatiques observés dans l'ouest du Groenland puissent indirectement l'affecter. En effet, ils ont constaté que leur reproduction coïncide de moins en moins avec l'apparition des végétaux dans cette partie du monde. Ils auraient alors une nourriture moins riche qui élèverait le taux de mortalité chez les jeunes rennes. Il ne possède pas de vésicule biliaire comme l'ensemble des cervidés. **Le renne possède 14 paires de côtes** à l'instar des autres cervidés qui n'en possède que 13. Il est le seul cervidé dont la femelle porte des bois. Sa fourrure est tellement isolante qu'un renne abattu se congèle difficilement. Sa vue, son odorat et son ouïe sont excellents. **Il peut courir à 80km/h**



V.B. Dinosoria.com

La viande d'élan est très pauvre en graisse, peu calorique, donc particulièrement saine (pour 100g : 102 calories, 22.2g de protéine et 0.74g de matière grasse).

Gustativement, cette viande rouge est extrêmement tendre et goûteuse.

L'élan est également appelé orignal en Amérique du Nord. C'est le plus grand et le plus massif de tous les cervidés. Après les bisons, **l'élan** est le second plus lourd mammifère terrestre d'Amérique du Nord et d'Europe. **L'orignal** peut atteindre 3 m de long avec une hauteur au garrot d'environ 2 m pour les mâles. On remarque que les femelles sont plus petites et moins hautes que les mâles. Elles ne possèdent également pas de bois. Les mâles peuvent peser de 500 à 800 kg et les femelles de 300 à 400 kg.

L'élan est très haut sur ses pattes. Ses épaules sont surmontées d'une sorte de bosse, son large museau est surplombé par sa lèvre supérieure et son menton porte une longue barbiche. Les bois des mâles sont très de forme très variables, souvent palmés, larges et parfois juste avec des pointes comme pour [le cerf](#) ou [le chevreuil](#). Ils peuvent peser à seuls près de 20 kg et tombent annuellement en hiver.

L'orignal a de longs poils épais avec une longue crinière dans la nuque. Son pelage est brun sombre avec les pattes plus claires, généralement grisâtres. **Les faons** sont bruns et pas tachetés. Il possède une petite queue qui ne dépasse pas 15 cm de longueur et de longues oreilles de 25 à 30 cm.

Possibilités de commande Lehnheer:

• Entrecôte 0.4-0.9	83.00	• Entrecôte 1.3-2.5	83.00
• Filet mignon 0.2-0.3	86.00		
• Racks 0.5-0.8	103.50		

Porc noir de Bigorre

Selon M. Girard, "le porc a toujours existé dans les Pyrénées et dans tous les cas, l'espèce en fut toujours noire". La trace du Porc Noir de Bigorre est ainsi attestée depuis l'antiquité, de la période gallo-romaine jusqu'au XX^e siècle, en passant par le Moyen Âge, notamment dans les nombreuses abbayes bénédictines présentes en Bigorre.

Elevé dans son territoire d'origine, il se nourrit au maximum des ressources de son environnement.

Les animaux de race pure sont élevés à la pâture sur des parcours composés de prairies naturelles ou semées de graminées (fétuque, dactyle, ray-grass, brome) et/ou de légumineuses (trèfle blanc, violet, incarnat, minette, luzerne). Ils consomment en plus, un aliment complémentaire à base de céréales (orge, triticale, blé) et de pois, ainsi que selon les saisons, des fruits (glands, châtaignes, pommes, nèfles,...) et autres ressources du milieu, de nombreux vers de terre et autres mollusques qu'ils fouillent dans la terre.

Le relief est constitué de coteaux et de vallées creusées dans des sédiments issus des Pyrénées. Les sols et le climat humide et doux assurent une pousse de l'herbe pratiquement continue sauf sur une courte période hivernale. Le Porc Noir de Bigorre est capable de valoriser des milieux difficilement cultivables (forêts, landes, prairies) et se plaît lorsqu'il fait chaud à chercher l'ombre des châtaigniers ou des chênes.



Possibilités de commande :

Vecom

- Côtelette : 76.00
- Cou sans os : 78.00
- Epaule sans os : 61.00
- Filet mignon : 93.00
- Joue : 55.00

Porc Ibérique Bellota



Le porc ibérique est une race autochtone d'origine méditerranéenne du Sud-Ouest de l'Espagne. Il s'agit d'une des dernières espèces porcines élevées en plein air en Europe. Il évolue et se développe en totale liberté dans les « [dehesas](#) », prairies clairsemées de chênes vert, rouvre et chênes liège. Il se nourrit d'herbe, de plantes aromatiques (thym, romarin...) d'aliments naturels (céréales) et de « [bellotas](#) » (glands de chênes) dans les derniers mois d'élevage.

Ce qui le distingue de tout autre race de porc (porc blanc) dans le monde, ce sont des caractéristiques physiologiques uniques ! Il est d'une taille inférieur (maxi 180kg), il a une robe foncée du gris au noir avec très peu de poil, la tête allongée avec les oreilles tombantes sur les yeux, des pattes longues et stylisées caractérisées par « [la caña](#) » (cheville) très fine, et généralement l'ongle noir.

Parmi les qualités de cette race, on distingue la capacité d'infiltration de la graisse dans les tissus musculaires. Cette particularité favorise l'apparition de veines de gras qui définiront sa texture, son arôme et son goût exceptionnel.

Possibilités de commande Vecom LD :

- Joue : 56.00/kg
- Pluma : 91.00/kg
- Cou : 67.00/kg
- Secreto : 61.30/kg
- Racks : 68.00/kg
- Spare Ribs : 41.00/kg

Viandes exotiques



La viande de Guanaco Aliment traditionnel des populations des Andes pendant des siècles, elle a connu une baisse importante de consommation ces dernières décennies, avant d'être progressivement réintroduite, notamment pour ses qualités nutritionnelles.

En effet, longtemps considérée comme une viande juste « bonne pour les pauvres et les Indiens », la viande de lama est aujourd’hui réhabilitée par les nutritionnistes, en raison de sa richesse en protéines (bien plus que le boeuf, le porc ou le poulet), tout en étant très pauvre en graisses. A ce titre, sa consommation est encouragée vivement, notamment en Equateur, pour améliorer l'équilibre alimentaire des populations.

- Entrecôte 80.00



La viande de zèbre ressemble à un mélange de viande de cheval et de gibier. C'est exquis.

Le zèbre a l'allure, la rapidité et le sabot sûr propre aux équidés. Le zèbre expose sans complexe sa robe rayée noir et blanc dans les grands espaces d'Afrique. Le zèbre vit exclusivement en Afrique où il existe trois espèces. Dans l'Antiquité, le zèbre était appelé hippotigris ou cheval tigre.

- Entrecôte 73.00



La viande de kangourou sauvage est faible en gras. Cette maigre viande est également riche en protéines tout en étant faible en calories. La chair de kangourou, réputée pour sa forte teneur en fer et en eau, est une viande exotique à découvrir. Le kangourou est également réputé pour ses vertus anti cancérigènes et est également un bon régulateur pour le diabète.

- Entrecôte 45.00



On peut comparer la **viande de crocodile** à de la viande de poulet. Sa texture, sa couleur et son goût sont très proche de celle de la volaille. La viande que l'on consomme provient uniquement de la queue de l'animal car il n'y a que cette partie qui soit comestible.

- 67.00

Volailles de Bresse

Reine des volailles, volaille des rois

Dans le bocage bressan, elle parcourt les vastes parcelles d'herbe. On ne peut pas la manquer, elle qui fait la renommée de son pays. Plumage blanc, pattes bleues et crête rouge, les gastronomes ne s'y tromperont pas... c'est la volaille de Bresse !

4ème merveille du monde des gastronomes. Le ton est donné ! Sa chair savoureuse et tendre affole les papilles... et ce, depuis au moins 1591.

Elle est facilement reconnaissable. De fines pattes bleues et lisses, de grandes dentelures rouges en guise de crête assorties à des barbillons de même couleur.

Le tout sur une peau fine, une chair et des plumes blanches. Sa parure se complète d'une bague en argent à sa patte gauche sur laquelle sont inscrites le nom et l'adresse de son éleveur.

N'est pas AOC qui veut !

La volaille de Bresse est la seule au monde à avoir une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1957 comme les grands vins. La zone de production, la race et les conditions d'élevage concourent à sa renommée. Elevée en plein-air pendant 16 semaines, la volaille trouve dans le bocage bressan une partie de son alimentation (herbe, vers, mollusques, insectes...) complétée par l'éleveur (blé, maïs et produits laitiers).

Elle est, depuis 1957, la seule au monde à bénéficier d'un AOC. Considérées comme le must des volailles, elles sont garanties sans OGM.

Cette belle basse cours bénéficie d'au moins 10 mètres carrés de prairies par individu nourris essentiellement de maïs et de blé cultivés sur la zone AOC. Ce sont les stars incontestables des fourneaux !



Poulet de Bresse 1.3-2.3: 36.00/kg

Poularde de Bresse 1.6-2.2 : 36.00/kg

Volailles de Bresse



Canette de Barbarie de Bresse 1.8-2.3 : 28.00/kg

Pintade de Bresse 1.2-1.7 : 36.00/kg



Dinde de Bresse 3.2-4.5 : 38.00/kg

Chapon de Bresse 3.2-4.5 : 79.00/kg



Oie de Bresse 4-5.5 : 36.00/kg



Pigeonneaux de Bresse 0.3-0.5 : 49.00/kg