

*La race
Blanc-Bleu Belge,*

GARANTE DE NOTRE

*RICHESSE GASTRONOMIQUE
PATRIMOINE ÉCOLOGIQUE*



La Race Blanc-Bleu Belge,

**UNE MULTITUDE DE FAÇONS DE
L'APPRÉCIER :**

PARCE QU'ELLE EST ÉLEVÉE :

VEAUX, TAURILLONS, VACHES, BOEUFs...

**À CHACUN LEURS
PARTICULARITÉS GUSTATIVES**

DE MANIÈRE RESPECTUEUSE,

**PAR DES FAMILLES
CONSCIENCIEUSES,**

**EN COMPLICITÉ AVEC NOTRE
TERROIR,**

*L'avis de Mr THOMAS, chef du Restaurant
Château du Mylord à Ellezelles ** Michelin 2017*



« En gastronomie, la tendance «développement durable» est aujourd'hui plus que jamais tournée vers des produits régionaux du «terroir». Nous devons absolument nous interdire de travailler avec des produits qui proviennent parfois de l'autre côté de la planète.

Consommons donc des produits bien de chez nous !

Le Blanc-Bleu-Belge en est un bel exemple. Issu de notre terroir depuis si longtemps, sélectionné et «affiné» par nos éleveurs, sa viande convient à beaucoup de préparations cuisinées et en sauce.

Certes, depuis quelques années, notre Blanc-Bleu-Belge doit faire face à une concurrence venant d'autres races avec des viandes mûries tellement au goût du jour actuellement... Mais, je suis convaincu que d'ici quelques temps, à l'initiative de quelques éleveurs et bouchers passionnés, notre Blanc-Bleu-Belge démontrera qu'il a tout à fait sa place dans ce créneau également et qu'il confirmera ses plus belles lettres de noblesse.»

**UNE GAMME DE SAVEURS,
UNE TENDRETÉ SUPÉRIEURE**

ELLE VOUS OFFRE LE MEILLEUR!



La race Blanc-Bleu Belge,

AU SERVICE D'UN PRODUIT :

**SÛR
SAIN
LOCAL
ARTISANAL
SAVOUREUX
TRADITIONNEL**



Réalisé par le Herd-Book BBB ASBL avec le soutien de l'APAQ-W
www.hbbbbb.be

