

LE VEAU FERMIER DU LIMOUSIN LABEL ROUGE

« Le Veau Fermier du Limousin élevé sous la mère, une production traditionnelle et artisanale garantie de goût »

■ Caractéristiques du Veau Fermier du Limousin élevé sous la mère Blason Prestige

- Leader sur le marché des viandes de veau élevé sous la mère Label Rouge.
- Créé en 1992 (Label Rouge) et IGP en 1996.
- Zone de production : veaux nés et élevés dans la zone IGP des 3 départements Limousins, Charente-Dordogne et cantons limitrophes => origine garantie qui bénéficie d'une IGP.
- Races :
 - * race pure limousine ou charolaise.
 - * OU croisement entre un parent de race pure limousine et un parent de race pure charolaise, salers, normande ou montbéliarde. Plus de 90% des veaux labellisés sont de race limousine.
- Âge/Poids :

	Âge d'abattage	Poids de carcasse
Veau	Entre 91 jours et 168 jours	Entre 85 kg et 170 kg

- Conformation : E, U ou R.
- Etat d'engraissement : 2 ou 3.
- Couleur : 1, 2 ou 3 (blanc, rosé clair ou rosé).
- Conduite d'élevage : les mères sont élevées selon le système allaitant traditionnel avec des cycles d'alternance entre pâture et stabulation.
- Alimentation : le veau est nourri par tétée au pis, pour au moins 85% de son alimentation.
- Viande tendre de couleur claire (de blanc à rosé). C'est une viande savoureuse avec un arôme délicat.
- Qualité supérieure garantie par le Label Rouge, origine Limousin garantie par l'IGP.

Le Veau Fermier du Limousin Blason Prestige bénéficie du savoir-faire traditionnel des 2000 éleveurs limousins engagés dans la filière

