

VEAU DE TRADITION

EUROPÉENNE

Découvrez notre veau de première qualité et améliorez votre offre de produits

SAVEURS DE HOLLANDE



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



LE VEAU LE PLUS SÉCURITAIRE AU MONDE

Le veau européen est considéré comme le plus sécuritaire au monde. Pour être à la hauteur de cette réputation, nous adoptons le concept européen de la « **traçabilité absolue** », qui fait partie de notre approche « **de la ferme à l'assiette** ». Nous nous engageons à respecter les standards internationaux les plus stricts en matière de sécurité alimentaire, de qualité et de développement durable afin d'offrir à nos clients du veau qu'ils peuvent consommer en toute sécurité.

Pour que nos produits soient entièrement traçables, nous adoptons le **système européen d'identification et d'enregistrement**. Unique au monde, celui-ci nous permet de suivre les mouvements de chaque

animal tout au long de la chaîne de production et, finalement, d'éradiquer les maladies. Grâce à des mesures telles que **l'étiquetage individuel obligatoire du bétail**, nous sommes capables de tenir des registres détaillés de production, qui nous permettent de faire le lien entre nos animaux et nos produits. De cette façon, si un produit présente un risque de sécurité pour le consommateur, nous sommes en mesure d'identifier immédiatement son origine, et donc, de le retirer du marché.

Cette approche répond aussi au droit des consommateurs de connaître la manière dont leurs aliments sont produits. Ils peuvent ainsi demeurer rassurés, sachant que leurs produits sont authentiques et équitables.



Notre programme avancé de contrôle de qualité

Au fil des années, nous avons développé ce qui constitue aujourd'hui **le programme de contrôle de qualité le plus avancé au monde**, le « contrôle intégral de la chaîne » (IKB). En instaurant des normes d'audit pour chaque maillon de la chaîne de production, nous avons mis en place un système solide, transparent et durable. C'est ainsi que nous obtenons **un veau de première qualité, sécuritaire** et avec une durée de conservation optimale.

Nous nous appuyons aussi sur l'expertise d'organisations indépendantes telles que la Fondation pour la garantie de qualité du secteur de la viande de

veau (SKV), qui effectue des inspections à l'improviste chez les producteurs, les exploitations de veaux de court engraissement, les éleveurs de veaux et les entreprises de transformation de la viande. Ces inspections visent à **dépister des stimulants de croissance interdits** ainsi qu'à réaliser des tests bactériologiques réguliers. Une fois que les animaux sont évalués pour toutes les exigences de qualité requises, le SKV délivre un **certificat « Veau de qualité contrôlée » (CQV)**, garantissant aux consommateurs que le veau qu'ils achètent répond à toutes les conditions nécessaires à une consommation sécuritaire.





Notre respect du bien-être animal

La santé et le bien-être de nos animaux jouent un rôle essentiel dans le niveau de qualité de nos produits ainsi que dans le développement durable de notre industrie. **Nous accordons une attention particulière à la façon dont nos veaux sont nourris et traités**, conformément à la politique de l'Union européenne sur la santé et le bien-être animal. Cela garantit qu'ils ne sont pas soumis à des douleurs ou à des souffrances inutiles.

Nos animaux sont ainsi élevés dans des granges bien éclairées et

ventilées qui leur laissent suffisamment d'espace pour se toiletter, se lever, se coucher normalement et s'étirer. **Ils sont élevés en groupe, ce qui leur permet d'interagir avec leurs pairs.**

Ils ne sont isolés que s'ils sont malades et présentent un risque pour la santé du reste du troupeau, auquel cas ils reçoivent immédiatement un traitement vétérinaire. Enfin, nos veaux sont soumis régulièrement à des **tests sanguins afin de nous assurer qu'ils reçoivent tous les nutriments dont ils ont besoin** (le fer en particulier), ainsi que pour empêcher la propagation de maladies.

Une tradition européenne



Produit dérivé de l'industrie laitière, le veau de lait, tel que produit aujourd'hui, a des origines européennes. En effet, étant donné que seules les velles (veaux femelles) pouvaient être utilisées pour la production de lait, les producteurs laitiers se sont retrouvés avec trois sous-produits qu'ils ne pouvaient pas valoriser : les veaux mâles, le petit-lait issu de la production fromagère et le lait écrémé issu de la production de beurre. On a vite découvert qu'en alimentant les veaux mâles avec le petit-lait et le lait écrémé, on obtenait un veau à la chair tendre et à la couleur claire, une nouvelle méthode d'élevage qui devint populaire dans plusieurs régions d'Europe.

Le veau de lait est ainsi devenu un ingrédient clé de la cuisine européenne. Par sa couleur claire, sa consistance tendre et son goût délicat, **le veau est aussi une des viandes de prédilection des chefs à travers le monde.** En effet, cette viande est étonnamment facile à cuisiner et fait toujours bonne impression dans l'assiette. **De plus, elle est l'option la plus saine parmi les viandes rouges!** Facile à digérer, faible en cholestérol et riche en vitamines, la viande de veau est en effet largement appréciée pour ses bienfaits pour la santé. Elle est souvent présentée en tant qu'ingrédient principal dans les plats traditionnels comme l'osso buco et le saltimbocca, mais peut également être utilisée pour rehausser d'autres types de plats, comme des salades ou même des soupes.

Saltimbocca alla romana avec asperges fraîches

**Apprenez à
préparer cette
délicieuse recette
italienne à base
de veau!**

INGRÉDIENTS :

- 800 g d'asperges blanches
- 8 escalopes de veau
- 4 feuilles de sauge
- 4 tranches de prosciutto
- Sel
- Poivre
- 25 g de farine de blé
- 3 c. à soupe d'huile d'olive

Sauce :

- ½ tasse de vin blanc
- ½ tasse de crème
- Sucre

PRÉPARATION :

- 1.** Peler les asperges et couper les extrémités ligneuses. Cuire les asperges dans de l'eau salée pendant 10 à 12 minutes. Le temps de cuisson dépend de la grosseur des asperges. Égoutter et garder au chaud.
- 2.** Placer les escalopes de veau côte à côte sur une planche à découper et les aplatir. Placer une tranche de prosciutto et une feuille de sauge sur quatre escalopes. Recouvrir ces escalopes d'une seconde escalope et maintenir en place avec une brochette. Assaisonner le veau de poivre et enfariner légèrement. Chauffer l'huile dans une poêle et faire dorer le veau pendant environ trois minutes de chaque côté.
- 3.** Une fois que les escalopes sont cuites, les retirer de la poêle et les garder au chaud.
- 4.** Amener le liquide de cuisson à ébullition avec le vin blanc et laisser épaissir. Incorporer la crème et assaisonner la sauce de sel, de poivre et d'une pincée de sucre. Placer les saltimbocca et les asperges dans des assiettes préchauffées et napper de sauce.





Contactez-nous pour en savoir plus sur notre délicieux veau de tradition européenne!

www.trustedveal.com

info@trustedveal.com

+31 79 3634900