



Manger en transparence

LETTRE D'INFORMATION
Dernier semestre 2009



Dégustation réussie chez ISPC à Gand

Ce jeudi 10 et vendredi 11 septembre les clients de ISPC ont pu goûter la viande de Vitaproject sur notre stand. On a pu compter sur un intérêt important et beaucoup de réactions positives. Vitaproject peut remémorer une journée porte ouverte réussie, une belle publicité sur notre assortiment Vita.

Nos clients francophones peuvent nous visiter sur www.vitaproject.be/fr

En quoi est-ce que Vitaproject se diffère des autres labels de qualité? Nous avons donné la parole à quelques clients.



Le grossiste Vloemans de Heist-op-den-berg découpe la viande bovine Vita et la transporte jusque chez le boucher .

Patrick Vloemans – chef d'entreprise: "Je suis convaincu qu'un steak savoureux, tendre et juteux commence et se termine avec une alimentation bien balancé des animaux. De cette conviction je suis entré en contact avec Vitaproject en nous avons unis nos efforts pour offrir une viande bovine de qualité supérieure. Grâce à la recherche d'une bonne proportion et composition du fourrage et de l'alimentation concentrée, nous obtenons des bovins avec une conformité optimale et nous visons à une meilleure stabilité de couleur de la viande. Chaque maillon dans la filière contribue au produit final qui doit être contrôlé et analysé. Vitaproject exécute ses analyses, aussi bien au niveau du fabricant d'aliments, de l'éleveur que de l'abattoir et la salle de découpe. Ainsi je peux convaincre mes clients du label de qualité. "

L'abattoir de poulets Vita Schildermans à Bree propose un assortiment total de produits à base de poulet sous la marque déposée 'Plufine'.



Wendy Aerts – responsable de qualité: "La philosophie de Vitaproject, qui attache beaucoup d'importance à l'alimentation des animaux, leur provenance, leur mode de vie et hygiène stricte concorde parfaitement avec la direction de notre abattoir de poulet. Le poulet Vita connaît son succès dans une déshydratation limitée durant la cuisson ainsi que son goût délicieux. Les poules ont été élevé 100% végétarien avec un pourcentage élevé en vrai graines. Cette différence, on le goûte ! Via des tests de cuissons, nous montrons à nos clients qu'après la cuisson du poulet Vita il reste plus de poids , parce qu'une méthode d'élevage moins poussée et un abattage à sec résultent en beaucoup moins d'eau dans le poulet ! "



Boucherie Houben-Vanbosch de Laakdal vend de la viande de porc "Vita" et le poulet "Vita".



Ingrid Vanbosch – chef d'entreprise: *"A l'aide d'un grand panneau de publicité sur notre parking nous avons beaucoup de reconnaissance de notre assortiment Vita, en porc et poulet. Nos bovins sont élevés dans nos propres écuries. Le tout de l'animal est utilisé dans des produits frais et de la charcuterie. La différence se situe dans un produit de qualité avec un goût extrêmement délicieux. Aussi les clients reconnaissent le produit et demandent spécifiquement une côtelette « Vita », une cuisse de poulet « Vita »,... et cette publicité est indispensable pour une boucherie."*



La boucherie Zeshoek à Alost vend le poulet "Vita", la viande bovine "Vita" et la viande de porc "Vita" depuis peu.

Van Nieuwenhove Paul – chef d'entreprise: *"La grande différence entre la viande "Vita" et celle de mes anciens fournisseurs se trouve dans une qualité constante. La viande se conserve plus longtemps et la stabilité de couleur est meilleure. "*

Cette année, l'abattoir de poulet à Bree a obtenu sa certification BRC avec grande distinction.

**Recette du moment:
wok de lapin aux petits légumes**

Ingrédients pour 4 personnes:

- 8 Filets de lapin
- Raisins sec
- 2 carottes
- Une gousse d'ail
- Du thym
- Crème fraîche
- 2 pommes
- Petits oignons
- Du coriandre
- Un oignon
- Des pâtes

Fruitez l'oignon émincé et l'ail dans une poêle à wok chauffé à l'huile.

Découpez les filets de lapin en morceaux

égaux et faites les dorer dans le wok, rajoutez le thym et le coriandre. Découpez les carottes en fines lamelles et rajoutez à la viande. Epluchez la pomme et découpez la en dés. Rajoutez la pomme, les raisins sec et les petits oignons dans le wok, laissez cuire pendant quelques minutes et rajoutez la crème. Servez avec des pâtes. Bon appétit!

Suggestion:

Pour un goût extra fin vous pouvez utiliser du filet de lapin mariné.

