

**La meilleure des  
sélections pour votre  
satisfaction.**

**Conseils :**

- **Faire saisir la viande pour garder sa tendreté et son moelleux**
- **Utiliser une spatule plutôt qu'une fourchette**
- **Ne pas saler avant de servir**



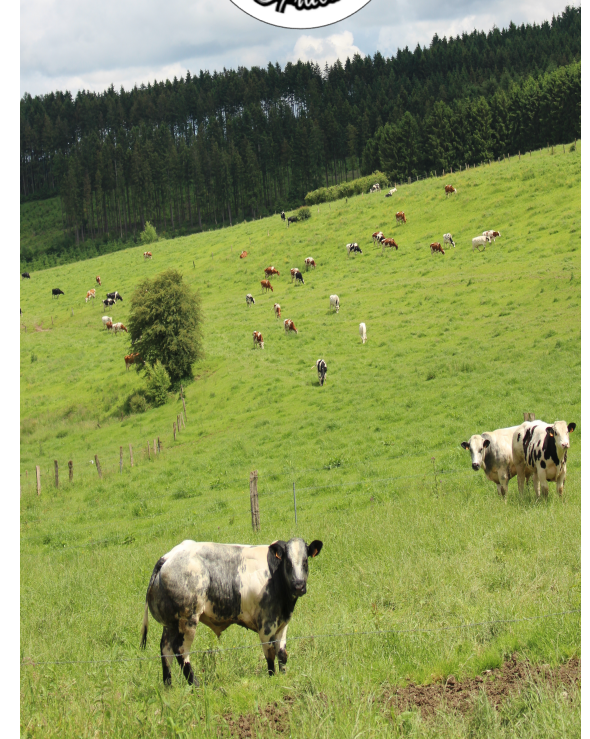
### **L'agriculture par passion**

Dans un monde qui s'évertue à couper l'herbe sous le pied du petit producteur, il faut se distinguer. Le choix de l'éleveur ? De la qualité et du respect. Le veau Blanc Bleu d'Ardenne, c'est le pari d'un homme de faire de sa passion, un savoir faire reconnu.

**Sébastien Arnould**

Rue des Aubroyes 122  
Sugny, Belgique, 5550  
0477/13.45.13

**L'élevage des 1000  
fontaines**



**De la passion à l'assiette**

**Viande de veau  
Blanc Bleu d'Ardenne**

## Le Blanc Bleu d'Ardenne : la promesse d'un goût nouveau

C'est dans une ferme familiale, située au cœur de l'Ardenne namuroise, que « L'élevage des 1000 fontaines » s'est implanté depuis **trois générations**. Le veau est naturellement tendre et son goût hors du commun. Cette viande blanche est le fruit d'un savoir faire respectueux de l'animal. La présence de notre marque dans vos boucheries vous assure : une traçabilité totale, un gage de qualité et une production sans OGM.



## Le veau comme réflexe santé

- ☑ **Peu de matières grasses** idéal pour la prévention des maladies cardiovasculaires
- ☑ **Contient du sélénium** source d'immunité – capacité à lutter contre le cancer
- ☑ **Améliore le cholestérol** au même titre que les autres viandes blanches
- ☑ **Contient du phosphore** excellent pour vos os et vos dents
- ☑ Il est source **de fer, de zinc et de cuivre**
- ☑ Il possède des **Vitamines B2, B3, B6, B12, et de la vitamine D**

