



Label rouge depuis 1988.

ARCADIE
SUD - OUEST

Race: Limousine.

Zone de production: France entière.

Caractéristiques:

Animaux nés, élevés et abattus en France.

Alimentation: Les règles imposées par le cahier des charges du Label Rouge "Blason Prestige" donnent une part importante à l'herbe dans la conduite du troupeau. C'est ainsi que le Bœuf Limousin passe la majeure partie de sa vie à brouter à satiété au milieu des prairies. La finition des animaux s'opère à base de fourrages complétés par des céréales et des protéines végétales (tournesol, soja...).

Age de l'animal à l'abattage: vaches de moins de 9 ans et plus de 300 kg
Génisses de plus de 28 mois et plus de 280 kg
Bœuf de 30 à 84 mois et plus de 320 kg

Conformation : E U R

Engraissement: 2.3.4

Organisme certificateur: CERTILIM