

Le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge

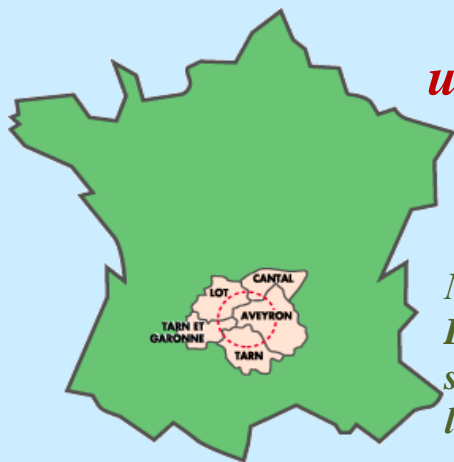
Le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge appartient à la tradition régionale des hauts plateaux d'élevage du Ségala.

Les éleveurs perpétuent cette tradition d'élevage grâce à un savoir faire depuis plusieurs générations.

Le Veau d'Aveyron à un âge compris entre 6 et 10 mois, il est allaité par sa mère et consomme des céréales en complément d'alimentation.

Sa viande bénéficie de la garantie de qualité supérieure et d'origine: le Label Rouge et L'IGP (Identification géographique Protégée)

L'alimentation et le mode d'élevage particulier du Veau d'Aveyron donnent une viande tendre, savoureuse, de couleur rosée et d'excellente qualité diététique.



Notre abattoir d'Arsac, proche de Rodez est au cœur de la zone de production. En partenariat avec une coopérative actionnaire du groupe et très impliquée dans son développement, ARCADIE SUD OUEST fait travailler 160 éleveurs de l'Aveyron.