

Du Wagyu Bio de Suisse centrale

Les bœufs Wagyu de la ferme près de Willisau apprécient les sorties, l'herbe pure et une vie avec le troupeau. Après trois ans, les animaux atteignent environ 700 kilos et sont prêts à être abattus.



L'entrecôte.

La viande

- Elle est riche en acides gras insaturés tels que des Oméga 3 et des Oméga 6.
- La graisse intramusculaire, uniformément et finement répartie dans toute la viande, rend la viande tendre et aromatique.
- La viande est certifiée Bio Suisse.

Exceptionnel sur votre carte

- Ce n'est pas une «affaire unique» – nous entretenons des contacts personnels avec les éleveurs.
- Du Wagyu de Suisse centrale – une nouveauté, quelque chose d'unique, une niche impériale.
- Filets, entrecôtes et hamburgers – travaillés par notre boucher de confiance.

Parlez-en avec nous.

pistor.ch/conseils-expert-viande

Visite de la ferme de Wagyu

Des visites de la ferme sont possibles en tout temps.

pistor.ch/conseils-expert-viande

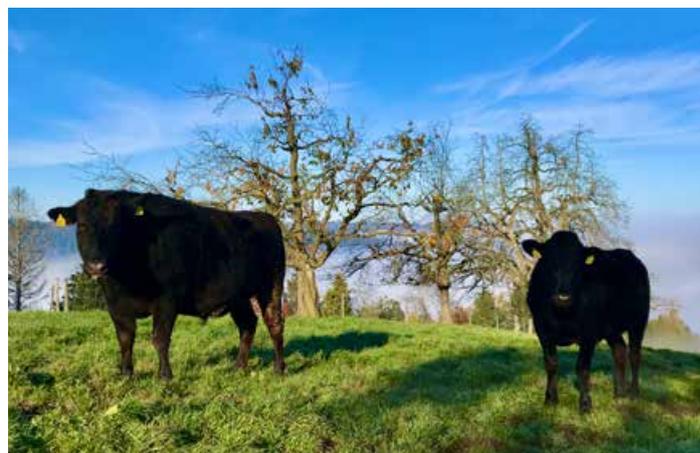
— PORTRAITS —

Mathias Stalder et Marcel Merz

- Eleveurs enthousiastes de Wagyu de Suisse centrale
- Propriétaires de trente bœufs Wagyu
- Détenteurs d'animaux de génétique de pointe

Les bœufs impériaux du Japon

- Wagyu signifie «bœuf du Japon» – «Wa» = Japon, «Gyu» = bœuf.
- Les animaux sont élevés avec soin: en été dans les pâturages; en hiver dans des étables spacieuses avec espaces extérieurs.
- Ils ont un caractère tranquille, sont plus légers que les vaches traditionnelles et conviennent à merveille pour un élevage dans les pâturages suisses.



Les majestueux Wagys de Willisau.