



Limousin

Keurslager Michielsen

HET VLEES IS MALS EN FIJN VAN VEZEL, GEMARMERD EN HEEFT EEN FRISRODE KLEUR. HET IS EER GELIEFD BIJ MENIG RESTAURATEUR OM ZIJN FIJNE SMAAK EN HOGE KWALITEIT.

Het Limousinrund komt oorspronkelijk uit Centraal-Frankrijk, rond de grote regio rond Limoges. Het Limousin is een groot ras, een koe wordt 150-160 cm hoog en een stier 170-180 cm. Het Limousin is blondrood tot roodbruin en heeft redelijk lange hoorns. Ros-bruine vacht en eerder klein van gestalte en ook fijn in de poten. Vandaag worden Limousin runderen in meer dan 60 landen gefokt. De oorsprong van het ras gaat terug tot de 17de eeuw, we kunnen dus spreken van een rustiek en oud ras. Van oorsprong waren limousin runderen werkdieren omdat ze groot en krachtig zijn, maar sedert de 19de eeuw worden ze vooral gekweekt als vleesrund. Limousins zijn zeer sociaal in de omgang, het zijn in de eerste plaats kudde dieren die het best opgroeien wanneer ze in groep worden gehouden met voldoende weidelooptijd. Vooral in de biologische landbouw zijn Limousin runderen zeer populair omdat ze weinig verzorging vragen.

Het vlees is mals en fijn van vezel, gemarmerd en heeft een friske kleur. Is zeer geliefd bij menig restaurateur om zijn fijne smaak en hoge kwaliteit. Vlees van superieure kwaliteit voor zij die wat meer wensen te betalen. Een echte aanrader.