



LE BŒUF QUI VOUS OFFRE LE MEILLEUR DE LA BRETAGNE !

1

Structuration de la filière

L'EJENDU s'inscrit dans les perspectives d'EGalim, visant à structurer des filières agroalimentaires sur les territoires et privilégier un approvisionnement national, de qualité explicitée.

2

Un pedigree 100% breton

Reconnaissables grâce à leur robe foncée, ces animaux sont nés et élevés en Bretagne par des éleveurs engagés dont le savoir-faire permet de tirer parti du meilleur des races bouchères et des races laitières.

3

Plaisir garanti

Une viande tendre et persillée qui a du goût. Elle a été plébiscitée pour ses qualités organoleptiques lors de tests consommateurs. Avec ses portions, adaptées aux nouveaux modes de consommation, elle répond à la demande.



Une marque pour mettre en avant un territoire et un savoir-faire !

En Bretagne, terre d'élevage par excellence, nous savons qu'il y a une attente pour le "manger vrai", une **viande authentique, tendre et finement persillée**.

C'est pourquoi, nous, professionnels de la filière viande bovine bretonne, avons décidé en complémentarité de l'offre existante, de relever ensemble ce défi pour vous proposer une viande bovine locale et goûteuse qui garantisse tendreté et plaisir.

Avec l'EJENDU, proposez une viande rouge de qualité issue d'une **filière 100% bretonne et responsable** !

Optimisée pour la restauration, elle permet d'obtenir des portions calibrées

- homogénéité des carcasses (300 kg)
- catégories de poids de muscles constants
- optimisation des cuissons

Des qualités organoleptiques validées par un panel de consommateurs*

*Tests Eurofins 2018 avec 70 consommateurs

Tendreté

85%

"aiment beaucoup"

Standards : 64 %

Texture

80%

"aiment beaucoup"

Standards : 67 %

Opinion globale

81 %

des consommateurs
interrogés "aiment
beaucoup"

Standards : 67 %

