

Hokovit

Viande de bœuf très haut de gamme

Présence remarquée au Viv pour la firme suisse Hokovit de Bützberg qui présentait à nouveau son concept étonnant de viande premium sous l'appellation "Qualivo". Le résultat est une viande « *incomparablement plus tendre et savoureuse* », d'une part, et d'autre part « *des morceaux avant beaucoup mieux valorisés qu'avec le bœuf traditionnel !* »

Le concept d'alimentation et d'élevage, déjà éprouvé en Suisse, Allemagne, Autriche et Hongrie, est basé sur une technique d'élevage et d'alimentation très sophistiquée.

Il s'agit de veau mâles non castrés, élevés en étables spacieuses et ouvertes, sur paille, sans pâturage afin de contrôler les aliments ingérés.

Ils sont abattus entre 8 et 10 mois et entre 250 et 300 kg de carcasse. Mais par rapport aux autres viandes de marque des exploitations traditionnelles ou biologiques, la différence essentielle réside dans l'alimentation.

Les animaux sont nourris exclusivement avec de l'aliment "Qualivo", des produits laitiers et du foin. L'aliment est une sorte de "turbo muesli" à base de flocons de maïs et de blé, de céréales, colza, mélasse et

surtout de minéraux, vitamines et plantes aromatiques.

Il est également enrichi en « *micronutriments spécifiques et naturels* », protecteurs d'immunité. La société Hofmann SA Hokovit commercialise un prémélange en même temps que son concept global, auprès de fabricants d'aliments locaux.

Site web : www.hokovit.ch



Jurg Hofmann