

LUCARNA NEWS

009

NOVEMBRE
2025

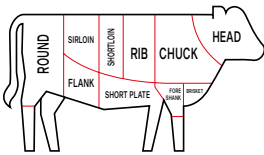
Le temps des plaisirs festifs

Suisse Limousin –
pour les plus exigeants



Plaisirs festifs

Le bœuf Suisse Limousin séduit tout spécialement à Noël par sa saveur unique.



La race bovine limousine, robuste et musclée, est originaire de France. Elle est réputée pour l'excellente qualité de sa viande ainsi que pour sa capacité d'adaptation à différents types d'élevage.



Répondre aux exigences les plus élevées pour les fêtes avec le bœuf Suisse Limousin

Lorsque les jours se raccourcissent et que l'air est chargé d'anticipation festive, rien de mieux que de savourer un festin en famille ou entre amis. Grâce à notre savoureuse viande bovine Suisse Limousin, vous pourrez faire de votre repas de Noël une expérience inoubliable.

Origine sélectionnée et transformation contrôlée

La viande des bœufs Suisse Limousin est issue d'animaux élevés dans les meilleures conditions. Nous veillons à ce qu'ils soient traités dans le respect des exigences propres à leur espèce et nourris naturellement. Le résultat est un produit d'une qualité incomparable et répondant aux exigences les plus élevées. Chaque étape, de l'élevage des animaux à l'emballage de la viande, fait l'objet d'un certain nombre de contrôles. Vous êtes de la sorte assuré, en tant que client, de ne servir que le meilleur sur votre table de Noël.

Cette race se caractérise par sa tendreté et sa jutosité. Chaque bouchée constitue une expérience gustative propre à illuminer vos plats de Noël. Que vous prévoyiez un rôti traditionnel, un steak juteux ou un copieux ragout, notre viande bovine Suisse Limousin offre d'innombrables possibilités qui feront le bonheur de vos invités.



Un plaisir savoureux pour un moment festif

Nous accordons une grande importance à une production durable, respectueuse tout à la fois du bien-être des animaux et de l'environnement. Et cette préoccupation se reflète clairement dans le goût et la texture du bœuf Suisse Limousin. Le bœuf Suisse Limousin se caractérise par sa chair pleine et son persillage unique. Tout cela se traduit par une saveur en bouche incomparable.

Avec notre viande de bœuf haut de gamme, transformez votre repas de Noël en une véritable fête des sens.

Son goût exceptionnel et son persillage unique feront de votre repas de fête un moment très spécial.



UN PROGRAMME
DE LABELLISATION DE
LUCARNA MACANA AG

Unique par
son aspect et
sa saveur



Originaire du sud de la France, cette race bovine est élevée de nos jours dans le monde entier. Outre leur robe brun roux et leur museau clair, les animaux de cette race se distinguent surtout par leur constitution robuste. Cette constitution contribue considérablement à la qualité unique de leur viande et à son goût incomparable.

Hot Tipp de Monika



Monika
Regling
Administration

Pour moi, Noël rime depuis longtemps avec un délicieux tartare frais. Avec la viande savoureuse du bœuf Suisse Limousin, j'ai découvert le produit parfait.

Pour donner une touche festive au tartare, je me permets

d'y ajouter chaque année à Noël un soupçon de truffe.

Pour moi, la meilleure variante de tartare de bœuf se prépare de la façon suivante :

Coupez un morceau de rumsteck Suisse Limousin au couteau en très petits dés, assaisonnez avec du sel, du poivre et des herbes fraîches, ajoutez selon votre goût un peu de sauce Worcester, de sherry ou de whisky, faites légèrement griller du pain frais du type

« ciabatta » puis arrosez-le d'huile de truffe, étalez le tartare assaisonné dessus et garnir d'oignons et de câpres.



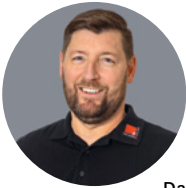
Two large pieces of raw meat, likely lamb or goat, are hanging vertically from hooks against a white background with a black grid pattern. The meat is split down the middle, revealing the internal structure and marbling. The color is a mix of deep red and pale pinkish-white.

Notre nature
pour une
viande
d'excellence.

Fraîchement découpée à l'intention des gourmets.

Interview

Une planification optimale pour une livraison ponctuelle



Daniel Vontobel
Directeur de la
logistique

Q Quels sont les principaux défis auxquels tu es confronté au quotidien ?

R L'un des principaux défis est certainement de tout coordonner au sein de l'entreprise. Si tout est bien organisé, nos chauffeurs peuvent partir à l'heure pour livrer les clients. Dans une grande entreprise comme la nôtre, une planification optimale est donc nécessaire pour que tout se passe bien.

Q Les livreurs parcourent toute la Suisse, y a-t-il des barrières linguistiques ?

R Ce n'est bien sûr pas toujours facile, mais nos chauffeurs parlent pour la plupart les langues courantes et font appel

à nos vendeurs francophones si besoin est. Au besoin, on se débrouille avec les mains et les pieds, mais on trouve toujours un moyen pour qu'au final le client soit satisfait.

Q Quel est ton conseil personnel pour Noël ?

R Pour moi, Noël en famille rime toujours avec un délicieux rôti de bœuf, de préférence du Suisse Limousin. Pour pouvoir passer suffisamment de temps avec mes enfants, le rôti est le plat le plus simple à préparer : il suffit de l'assaisonner, de le mettre au four et, au bout de quelques heures, de le servir à table. Cela nous permet de passer un Noël détendu.

Q Pourquoi choisis-tu le Suisse Limousin plutôt que du bœuf traditionnel ?

R Pour moi, le Suisse Limousin a un goût unique, que l'on peut pas comparer à celui des autres viandes de bœuf. De plus, avec le Suisse Limousin, je sais d'où vient l'animal et comment il a été élevé.

La garantie du bien-être animal assure la meilleure des qualités.



IP-SUISSE reflète les plus hauts standards. Sans compromis.



Tendre et savoureux.

Nos morceaux pour vous en tant que professionnels :



CÔTE PLATE



PARISIENNE



AIGUILLETTE DE RUMSTEAK



PALETTE



LUCARNA

Équipe de vente



THOMAS EBERLE

t.eberle@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 26



MARCUS CAVIEZEL

m.caviezel@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 16



DOMINIK STOGA

d.stoga@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 19



ANDREAS MIRO

a.miro@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 14



RYAN SCHWAB

r.schwab@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 13



NICOLE GEISSER

n.geisser@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 29



* romanche

Contact

Lucarna Macana AG
Wildbachstrasse 20
CH-8340 Hinwil

T +41 43 888 30 20
F +41 43 888 30 22
mail@lucarna-macana.ch

