



Les fromages et la viande reflètent les prairies

QUALITÉ DES FROMAGES



Acides gras d'intérêt:

Pauvre Riche

Micronutriments

Pauvre Riche

Couleur de la pâte

Blanche Jaune

Richesse aromatique

Pauvre Riche

Texture

Ferme Fondante

Un groupe d'expert, réuni pour construire la « Typologie multifonctionnelle des prairies du Massif central », a mis au point une série d'indicateurs de la qualité des produits issus des différents types de prairies.

Chaque indicateur est calculé pour le stade majoritaire d'utilisation de la prairie (précoce/tardif) et pour son type principal d'utilisation (pâturage ou foin)

QUALITÉ DE LA VIANDE



Acides gras d'intérêt

Pauvre Riche

Résistance à l'oxydation

Faible Forte

Intensité de la couleur

Faible Forte

Persillé

Faible Fort

Couleur du gras

Blanc Jaune

Flaveur (ovins)

Faible Forte