

Limburgse slagers zetten witblauw in de kijker

nieuws

Vanaf 10 oktober verspreiden de Limburgse slagers folders met een kruidenmix en een recept van TV-kok Laurens Snykers ter promotie van het vlees van het Belgisch witblauwras. “Hoewel de steak-friet bij uitstek het uitgangsbord van de Belgische gastronomie blijft en de biefstuk die je bij de slager of in de supermarkt vindt meestal lokaal en met veel vakmanschap gekweekt is, heeft de Vlaamse vleesveesector het moeilijk”, laat Boerenbond weten. “Samen met het Innovatiesteunpunt willen we de Limburgse vleesveehouders een hart onder de riem steken door het vlees van ons Belgisch witblauwras in de kijker te zetten.”

🕒 10 OKTOBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:49

Lees meer over:
rundveehouderij
voedingsindustrie



Vanaf 10 oktober verspreiden de Limburgse slagers folders met een kruidenmix en een recept van TV-kok Laurens Snykers ter promotie van het vlees van het Belgisch witblauwras. “Hoewel de steak-friet bij uitstek het uitgangsbord van de Belgische gastronomie blijft en de biefstuk die je bij de slager of in de supermarkt vindt meestal lokaal en met veel vakmanschap gekweekt is, heeft de Vlaamse vleesveesector het moeilijk”, laat Boerenbond weten. “Samen met het Innovatiesteunpunt willen we de Limburgse vleesveehouders een hart onder de riem steken door het vlees van ons Belgisch witblauwras in de kijker te zetten.” Wie binnenkort bij een Limburgse slager binnenstapt, zal er naast lekker vlees ook een nieuwe folder zien staan. “In deze folder leert de consument de positieve eigenschappen van (het vlees van) ons Belgisch witblauwras”, klinkt het bij mede-initiatiefnemer Boerenbond. “Door een verminderde vleesconsumptie zit de vleesveesector al verscheidene jaren in een diepe crisis. Met deze actie willen we het Belgisch witblauwras in de kijker zetten.”

Het ras heeft verschillende unieke kwaliteiten, staat te lezen in de folder. “Van alle rundvlees heeft Belgisch witblauw de meeste onverzadigde vetzuren en het hoogste omega 3-gehalte”, klinkt het. “En door het lage vetgehalte en dankzij de fijne structuur is het vlees ook zeer mals.” Daarnaast is het ras 100 procent Belgisch. “Jarenlange selectie en vakmanschap in combinatie met heel wat onderzoek en cijfergegevens, hebben ervoor gezorgd dat we topresultaten behalen op vlak van vleeskwiteit, voederefficiëntie, slachtrendement en het beperken van de ecologische voetafdruk.”

De vleesproductie van het Belgische witblauw is vooral gericht op onze binnenlandse markt en dus vooral bestemd voor lokaal verbruik. Maar niet alleen in België gooit het witblauwras hoge ogen. “Ons Belgisch witblauwras is enorm gegeerd in andere werelddelen om te kruisen met lokale vlees- en melkrassen”, weet Boerenbond. “Hierdoor komt men tot meer en beter kwalitatief vlees met een kleinere ecologische voetafdruk.”

Meer weten? www.trotsoponsrunds vlees.be


VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra