



L'agneau White Stripe...
...le meilleur agneau
au monde!

**Notre programme d'agneau
White Stripe est notre programme**

signature

**d'approvisionnement
de l'enclos à l'assiette**

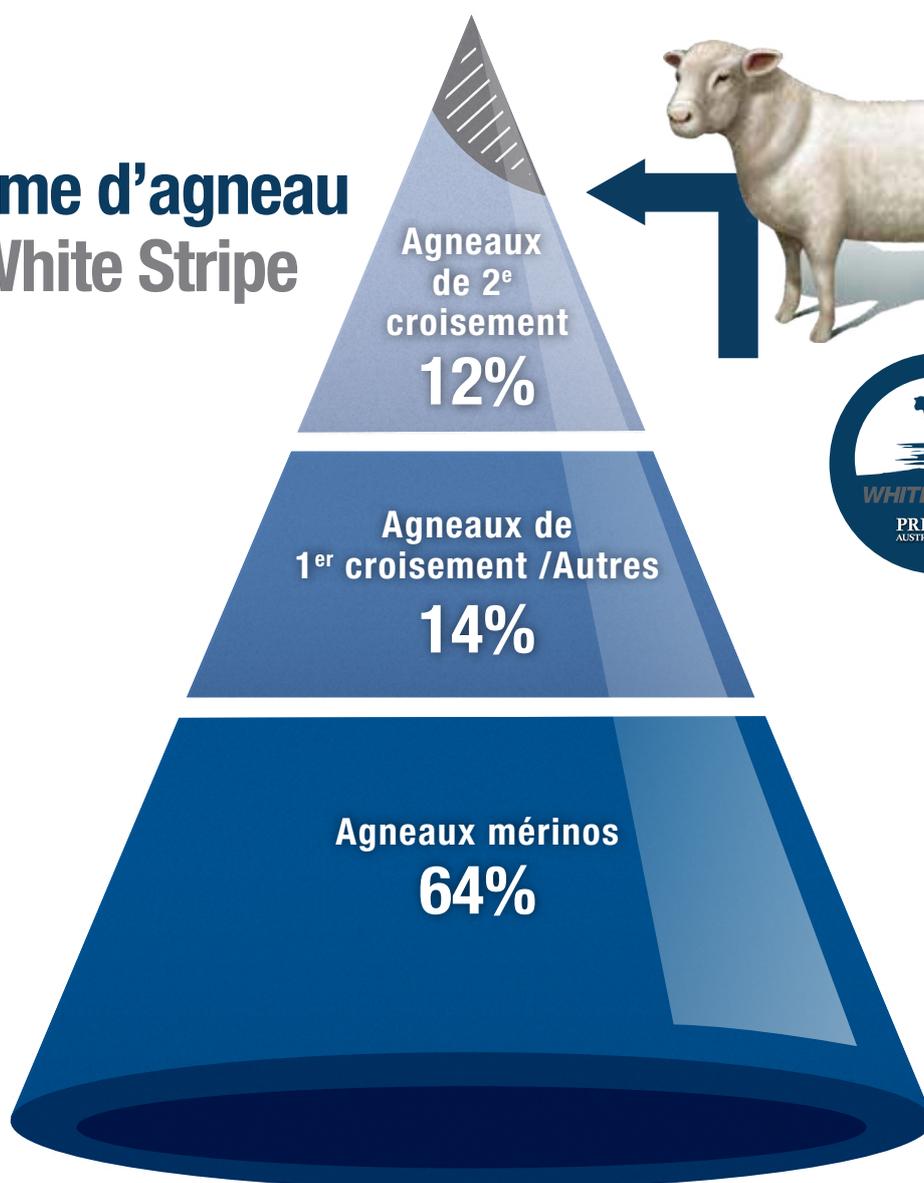
L'agneau australien White Stripe est reconnu mondialement comme un gage de qualité et d'uniformité exceptionnelles

Nous assurons une expérience culinaire inégalée chaque fois grâce à un élevage axé sur :

- la sélection génétique
- le régime alimentaire
- la transformation soignée et le vieillissement
- l'absence d'hormones et l'élevage naturel

L'agneau White Stripe est un agneau de table de choix « de 2e croisement » à 100 %. Au même titre que tous les boeufs ne sont pas pareils, tous les agneaux ne sont pas pareils!

Programme d'agneau White Stripe



Source: MLA and AWI Sheepmeat and Wool Survey May 2023

Différences entre l'agneau mérino et l'agneau de 2^e croisement

Agneau mérino

- Élevé pour la laine, pas pour la viande
- Pilier de l'industrie de la laine australienne
- L'énergie tirée de son alimentation sert à produire une laine de grande qualité
- Structure osseuse plus petite, squelette étroit et masse musculaire moins développée
- Viande au goût prononcé; qualité variable
- Poids moyen de la carcasse : 18 à 20 kg

Agneau de 2^e croisement

- Élevé pour la viande
- Croisement créé pour répondre à la demande pour une viande d'agneau succulente
- L'énergie tirée de son alimentation sert à produire de la masse musculaire
- Structure osseuse plus grosse, masse musculaire plus développée (noix ou muscle Longissimus dorsi plus grand)
- Viande au goût très doux en raison des nombreux dépôts de gras intramusculaire (persillage)
- Poids moyen de la carcasse : plus de 24 kg

Chemin vers la qualité d'agneau White Stripe :

L'évolution générique de la laine mérino à la viande d'agneau de choix

brebis mérino > bélier Border Leicester



brebis de 1^{er} croisement > bélier Poll Dorset ou Suffolk



agneau White Stripe de 2^e croisement



Le croisement avec des lignées de la plus grande qualité, y compris les Suffolk et Poll Dorset, a produit des agneaux inégalés ayant un muscle Longissimus dorsi (noix) plus grand, un persillage naturel et des qualités gustatives constantes.

Régime alimentaire

- Pâturages 100 % naturels : trèfle, ivraie, luzerne
- Consommation élevée de protéines
- Développement constant assuré par des aliments complémentaires : navets, crucifères, lentilles, lupins et avoine

Grâce à la rotation des régimes alimentaires, nos fermiers réduisent l'accumulation excessive de tissus graisseux et favorisent la production de gras intramusculaire, communément appelé persillage. Le résultat est une viande d'agneau uniforme de qualité exceptionnelle!

Tous les agneaux White Stripe sont élevés sans antibiotiques et sans hormones de croissance.



Le saviez-vous?

- L'agneau est une des meilleures sources de cinq nutriments essentiels
- C'est une viande maigre et faible en cholestérol comparativement à d'autres protéines animales
- 50 % du gras de l'agneau est mono-insaturé

L'alimentation provenant de la ferme, l'hydratation et les conditions d'élevage aident à maintenir des niveaux élevés de glycogène dans les muscles, ce qui garde l'acide lactique à un niveau élevé et garantit une viande ROSE et tendre.

Transformation et vieillissement

- Toutes nos carcasses d'agneau sont refroidies durant 24 heures avant la transformation
- Les caractéristiques techniques de notre produit ont été définies afin que l'agneau White Stripe puisse être utilisé directement en cuisine
- La formation de nos exploitants et des soins minutieux garantissent que le produit livré au client présente les caractéristiques voulues
- Notre agneau est vieilli conformément aux exigences de notre clientèle et de manière à garantir des qualités en bouche parfaites
- Nos agneaux sont certifiés HALAL



Coupes primaires et secondaires offertes

1 GIGOT

Gigot désossé Gigot désossé, coupe papillon Agneau coupé en dés

Coupes de gigot, gigot paré Gigot sur l'os



2 POINTE DE LA SURLONGE

Pointe de la surlonge Côtelette, coupe du centre

3 FILET

Lanières Filet d'agneau

4 LONGE

Longe d'agneau

Côtelette de longe Selle de longe courte

5 JARRET

Jarret avant à manche

Jarret arrière

6 CARRÉ

Côtelette de côte

Carré d'agneau à manche (8 côtes) Carré d'agneau à manche (13 côtes)

7 POITRINE

Poitrine et bavette

8 ÉPAULE

Épaule, coupe carrée, avec os Épaule, coupe carrée, désossée Coupée en dés (quartier avant)

Agneau haché Carré d'épaule (4 côtes) Côtelette d'épaule

9 COLLIER

Filet de collier Côtelette de collier

- Élevé dans des pâturages
- Pas d'hormones ajoutées
- Pas d'additifs supplémentaires
- Longue durée de conservation
- Pratiques d'agriculture durable
- Traçabilité



Nous sommes si convaincus de la qualité de nos produits que nous offrons une « garantie de tendreté White Stripe » dans le cadre de notre programme d'agneau.



White Stripe Foods Pty Ltd

Siège social
PO Box 3145
Allambie Heights
NSW Australia 2100

téléphone +61 2 9453 3732
télécopieur +61 2 9453 3735
sales@whitestripefoods.com



WHITESTRIPEFOODS.COM