



www.jeangotta.be

JG&V SELECTION

Races & viandes D'EXCEPTION

Happy to meat you !

vlevia



The best selected Meat



Depuis plus d'un demi-siècle, le groupe JG&V – Jean Gotta & Vlevia incarne la passion, la rigueur et l'amour du métier.

Cinquante années d'expertise, de respect du produit et de recherche constante de la perfection ont forgé une réputation sans égale dans le monde de la viande.

**JG&V,
l'excellence élevée
au rang d'art.**

Aujourd'hui, cette histoire s'écrit dans une nouvelle dimension : la Sélection Premium JG&V.

Une collection exclusive qui réunit les plus belles races — Holstein, Simmental, Normande, Angus, Limousine, Hereford — choisies pour leur caractère unique, leur texture incomparable et la richesse de leurs arômes.

Chaque pièce est issue d'un savoir-faire maîtrisé à chaque étape : de l'origine à la maturation, de la sélection à la découpe. Nos maîtres affineurs veillent à un affinage lent et précis, révélant toute la profondeur et la tendreté des fibres, jusqu'à atteindre cet équilibre rare entre puissance et élégance.

La Sélection Premium JG&V, c'est l'expression la plus pure de notre engagement :

sublimer la viande, **honorer** la tradition, et **offrir** à chaque dégustation une émotion authentique.

Description

RACES EUROPÉENNES - (POIDS MOYEN)	ORIGINES PRINCIPALES	PERSILLAGE	INTENSITÉ	TENDRETÉ
Pointe - Déhanché Holstein (28 kg)	Belgique Allemagne Pays-Bas	BMS 4-5	Moyenne	Tendre
Pointe - Déhanché Simmental (25 kg)	Autriche Allemagne	BMS 3-4	Moyenne	Tendre
Pointe - Déhanché Normande (28 kg)	France	BMS 3-4	Élevée	Tendre
Pointe - Déhanché Angus (23 kg)	Irlande / UK	BMS 5-6	Élevée	Très tendre
Pointe - Déhanché de femelle Blanc Bleu Belge (30 kg)	Belgique	BMS 1-2	Légère	Très tendre
Pointe - Déhanché Hereford (24 - 26 kg)	Irlande / UK	BMS 5-6	Élevée	Très tendre



HOLSTEIN

Pointe - Déhanché **HOLSTEIN**

Description

Race / Animal

Holstein

Maturation

Fraîche ou maturée 4-5 semaines

La viande **Holstein** provient de la célèbre vache laitière **noire et blanche**.

Initialement élevée pour la qualité exceptionnelle de son lait, cette race offre également une **viande fine et savoureuse** lorsque les animaux sont valorisés en fin de production laitière. Grâce à leur **alimentation à base d'herbe et de fourrage**, la viande développe une **saveur douce et équilibrée**, avec une texture souple et une couleur rouge soutenue.

La **Holstein** a trouvé une reconnaissance dans la gastronomie : **sa maturation à sec** (Dry Aged) révèle tout son potentiel aromatique, offrant une **viande authentique, durable et pleine de caractère**.

Origines principales

Belgique / Allemagne / Pays-Bas



SIMMENTAL

Pointe - Déhanché **SIMMENTAL**

Description

Race / Animal

Simmental

Maturation

fraîche ou maturée 3-4 semaines



Cette viande provient d'une sélection rigoureuse de bovins de race, élevés dans les **régions alpines**, où les pâturages riches en herbes et en fleurs sauvages confèrent à la viande un goût unique et raffiné.

La **Pointe - Déhanché de Simmental** se distingue par son **persillage délicat** et une **bonne tendreté** qui laisse la place à un peu de mâche. Son arôme légèrement beurré, associé à des notes de noisette, révèle toute la richesse de cette race traditionnelle.

Idéale pour les amateurs de **viande savoureuse et équilibrée**, elle exprime pleinement le caractère du terroir alpin.

Origines principales

Autriche / Allemagne



Pointe - Déhanché **NORMANDE**

Description

Race / Animal

Normande

Maturation

Fraîche ou maturée 3 à 4 semaines



Cette viande provient de bovins élevés dans les **prairies verdoyantes du nord-ouest de la France**, où le climat océanique et l'herbe grasse donnent une chair d'une grande finesse.

La **Pointe - Déhanché de Normande** se distingue par sa **texture fondante** et son **goût riche et équilibré**.

C'est une viande **authentique, généreuse et élégante**, parfaite pour ceux qui recherchent une saveur française traditionnelle, pleine de caractère et de douceur à la fois.

Origine

France



Pointe - Déhanché **ANGUS**

Description

Race / Animal

Angus

Maturation

Fraîche ou maturée 4 à 5 semaines



Issue de la célèbre race **Angus**, originaire des plaines d'**Écosse**, cette viande est aujourd'hui reconnue dans le monde entier pour **sa qualité exceptionnelle et sa saveur intense**.

La **Pointe - Déhanché d'Angus** séduit par **son persillage généreux et sa texture fondante**, qui lui confèrent un goût riche, beurré et légèrement sucré. Chaque morceau exprime la noblesse d'un élevage où bien-être animal et alimentation naturelle sont essentiels.

C'est une viande **authentique et expressive**, idéale pour ceux qui recherchent une expérience gustative puissante et raffinée à la fois.

Origines principales

Irlande / UK



BLANC BLEU BELGE

Pointe - Déhanché **BLANC BLEU BELGE**

Description

Race / Animal

Blanc Bleu Belge

Maturation

Fraîche ou maturée 3 semaines



Provenant d'une sélection rigoureuse de nos meilleures vaches **Blanc Bleu Belge**, les bêtes sont issues d'élevages contrôlés tous situés sur le **territoire belge**.

Les normes de production très exigeantes permettent d'obtenir une **viande relativement maigre, savoureuse et d'une tendreté incomparable**. La qualité de cette viande est le fruit de 50 ans de savoir-faire familial et de passion du métier.

Une viande qui fait la différence, un gage de qualité et de constance qui saura fidéliser une clientèle en quête des meilleurs produits.

Origine

Belgique



Pointe - Déhanché **HEREFORD**

Description

Race / Animal

Hereford

Maturation

Fraîche ou maturée 4 à 5 semaines

La race **Hereford** est née dans le comté du Herefordshire, **au Royaume-Uni**.

À l'origine, ces bovins étaient sélectionnés pour être robustes et capables de vivre en pâturage toute l'année dans un climat humide et verdoyant.

Très vite, les éleveurs ont remarqué que cette rusticité donnait une **viande particulièrement savoureuse**.

La Hereford est la race des grands espaces, élevée lentement à l'herbe, dans le respect du rythme naturel des animaux. C'est **une viande authentique**, issue d'un savoir-faire traditionnel.

Origines principales

Irlande / UK



JG&V SELECTION

Races & viandes DU MONDE

The Best Selected meat



HOLSTEIN

Race **HOLSTEIN**

Description

Race / Animal Holstein

RIBEYE
CONTRE FILET
FILET SANS CHAINETTE

La viande **Holstein** provient de la célèbre vache laitière **noire et blanche**, originaire du **nord de l'Allemagne et des Pays-Bas**, plus précisément de la région historique de **Frise et du Holstein**.

Initialement élevée pour la qualité exceptionnelle de son lait, cette race offre également une **viande fine et savoureuse** lorsque les animaux sont valorisés en fin de production laitière. Grâce à leur alimentation à base d'herbe et de fourrage, la viande développe **une saveur douce et équilibrée, avec une texture souple et une couleur rouge soutenue**.

Origines principales Belgique / Allemagne / Hollande



Bœuf WAGYU

Description

Race / Animal

Wagyu

STRIPLOIN A4

RIBEYE A4

Elevée par lot de 10 à 12 bêtes dans des fermes familiales, la race Wagyu est issue d'éleveurs naisseurs-engraisseurs, respectueux du bien-être animal.

Les bovins grandissent en plein air et bénéficient d'une alimentation naturelle et équilibrée, garantissant une **viande d'une tendreté exceptionnelle, intensément persillée et riche en saveur.**

Origine

Japon

WAGYU



DIAMANTINA

Bœuf WAGYU DIAMANTINA

Description

Race / Animal Wagyu

RIBEYE (NOIX ENTRECÔTE) BMS 4

Le **Diamantina Wagyu** trouve ses origines en **Australie**, au cœur de vastes territoires agricoles réputés pour la qualité de leurs élevages.

Son nom vient de la **région de la Diamantina**, dans le Queensland, un territoire sauvage et préservé qui symbolise l'authenticité et la pureté des grands espaces australiens.

Élevée en liberté dans des fermes familiales, la Wagyu Diamantina bénéficie d'un soin exceptionnel et d'une alimentation naturelle. Sa **viande persillée et fondante** séduit les palais les plus exigeants.

Origine Australie



DIAMANTINA

Race **SIMMENTAL**

Description

Race / Animal

Simmental

NOIX ENTRECÔTE

Cette race est réputée pour sa **viande persillée, tendre et savoureuse**, appréciée pour sa qualité gustative. Les animaux sont souvent élevés en pâturage, ce qui confère à la viande **une texture fine et un goût authentique**. Elle est très recherchée dans la gastronomie pour ses qualités organoleptiques et sa polyvalence en cuisine.

Origines principales

Autriche / Allemagne / Hollande



BLACK ANGUS

Race **BLACK ANGUS**

Description

Race / Animal Black Angus

**STRIPLOIN 4KG & RIBEYE
PICANHA & TOMAHAWK** Australie
Irlande - UK

Les bovins **Black Angus** sont soigneusement sélectionnés et élevés dans de verts pâturages, où ils se régalaient d'herbe et d'aliments naturels. Cette race est connue pour **sa texture fine, son persillage riche et sa saveur succulente et tendre**. Le bœuf **Black Angus** présente un bon équilibre entre la graisse et la viande, ce qui garantit une expérience gustative pleine et robuste à chaque bouchée.

Et encore



Excellence et Authenticité... Le **bœuf irlandais** nourri à l'herbe est une viande appréciée à travers le monde entier. Les bovins irlandais pâturent en moyenne 220 jours par an en plein air intégral et l'herbe représente 95% de la ration des animaux élevés pour la viande. La viande irlandaise tire ainsi **sa qualité et sa saveur exceptionnelles** de son biotope et des savoir-faire ancestraux des éleveurs.

RIBEYE - ENTRECÔTE À L'OS - CONTREFILET (DEMI) Irlande

Le **bœuf d'Uruguay** est issu de grands pâturages sud-américains où les animaux grandissent en liberté. Cette alimentation naturelle complétée par une finition au grain, confère à la viande une **tendreté maîtrisée et un goût authentique, équilibré et élégant**.

NOIX D'ENTRECÔTE DE JEUNES BŒUFS DE MOINS DE 24 MOIS Uruguay

Origines principales Australie / Uruguay / Irlande - UK



vlevia

JG&V GROUP

www.jeangotta.be

www.vlevia.be