



MANGEZ DE L'AGNEAU, C'EST BON POUR LA SANTÉ!

UNE VIANDE GOURMANDE, RICHE EN PROTÉINES



UNE NOIX DE CÔTELETTE PLUTÔT MAIGRE

Seulement 3 % de lipides dans la noix de côtelette.

16 % de lipides si vous consommez également la moitié du gras visible, soit l'équivalent d'un steak haché de bœuf.



22 % DE PROTÉINES RICHES EN ACIDES AMINÉS INDISPENSABLES

En proportion équilibrée.

Avec une digestibilité supérieure à celle des protéines végétales.

UNE SOURCE IMPORTANTE DE VITAMINE B₁₂, FER ET ZINC

100 G DE VIANDE D'AGNEAU
COUVRENT 30 % DES APPORTS
RECOMMANDÉS EN VITAMINE B₁₂

Indispensable à la formation des globules rouges et seulement présente dans les aliments d'origine animale.

UNE DES MEILLEURES SOURCES ALIMENTAIRES DE FER

Dont la moitié sous la forme la plus assimilable par l'organisme.

UNE SOURCE NATURELLE DE ZINC FACILEMENT ABSORBABLE

Oligoélément qui joue un rôle dans la défense de l'organisme.



Étude réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR IP 5560 - ECOLAGNO, pilotée par l'Institut de l'Élevage.

Avec le soutien financier de :



Les partenaires techniques :

