

Nous proposons des lots de viande bio de notre propre élevage. Nos vaches allaitantes et leurs veaux passent toute la saison dans les pâturages attenants. Nos animaux sont nourris exclusivement avec les fourrages de l'exploitation. Dès les premiers flocons, ou plutôt dès que les pluies d'automne deviennent trop intenses, le troupeau est rentré pour l'hiver.

La viande proposée a déjà été rassie 3 semaines en chambre froide. La viande est préparée, découpée et mise en sachets sous-vide le matin de la livraison de votre commande. Vous pouvez la garder 3-4 jours dans votre frigo pour une consommation immédiate, sinon la congeler de suite en veillant à bien répartir les pièces dans votre congélateur et peut-être activer momentanément le mode « super congélation ». Garder un œil sur le processus, puis désactiver ce mode. Ainsi congelée, la viande se garde sans problème 1 année au congélateur.

Les parts de viande de Salers proposées, de 18-20kg, sont prévues pour une consommation familiale, et se composent de la manière suivante :

filet ou filet rumsteak(env.500gr), bourguignonne, rosbif-chinoise, côte(s) de bœuf, émincé (par 500gr), ragoût(par 500gr), les rôtis cuisse, épaule et cou (par env.1kg/pce) steaks (par 2pces), entrecôtes(par 2pces), bouillis, jarrets, viande hachée(par 500gr) et quelques os à moelle.

Il est possible, sur demande de passer les pièces « bouillis » et « jarrets » en viande hachée.

A votre disposition pour tout complément d'information. 079 512 70 06

LES DIVERS MORCEAUX ET LEUR UTILISATION

1 Cou
Ragoûts, goulache

2 Epaule
Rôti, potée

3 Carré
Steak

4 Côte plate
Pot-au-feu, rôti

5 Flanc
Pot-au-feu, potée

6 Jarret
Osso bucco, ragoûts

Quartier de devant

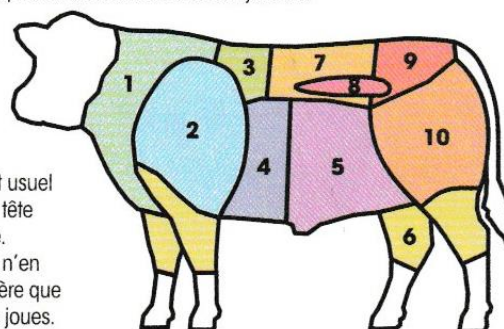
Par rapport à celle du quartier de derrière, la viande du quartier de devant contient davantage de tissu conjonctif. Il faut donc la faire cuire plus longtemps. Après un long braisage ou une cuisson dans le bouillon, ces morceaux permettent d'apprécier une viande tendre et juteuse.

Tête

Autrefois, il était usuel de présenter la tête de veau entière. Aujourd'hui, on n'en mange plus guère que la langue et les joues.

Quartier de derrière

Le quartier de derrière est composé de la cuisse, du rumpsteak, de l'entrecôte et du filet. Ce sont les morceaux nobles, qui contiennent peu de tissu conjonctif et doivent par conséquent être rôtis, sautés ou grillés rapidement.



7 Entrecôte
Steak, entrecôte double

8 Filet
Châteaubriant, carpacci

9 Romsteak
Escaloppes, émincé, tatar

10 Cuisse
Emincé, rôti