O'GUSTE PRO

104333 - STEAK DE FAUX FILET BIO SOUS VIDE

140G., sous vide, chapelet de 2, étiquette

GAMME THÉMATIQUE
Manger mieux autrement

Placé dans la partie la plus noble du boeuf, l'aloyau, le faux filet est un morceau de choix, tendre, goûteux et persillé, à fibres courtes. Il peut également être nommé «contre filet» sur les cartes ou menus de vos clients, ce qui offre une perception plus qualitative.

« On dit que le roi Henri VIII d'Angleterre anoblit le faux filet en lui accordant le titre de Sir devant son nom qui de loin (aloyau) devint Sirloin. »

LES + DU PRODUIT :

- Viande BIO issue de l'agriculture française
- Viande très tendre
- Coupe traditionnelle
- Emballage protecteur
- Pas de gaspillage
- Poids fixe

UN PRODUIT IDÉAL POUR :

- Cash and carry

NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Décongeler 24h au frigo à +4°C.
- Sortir le faux filet du frigo 15min avant de le cuire.

A la poêle :

- Dans une poêle préchauffée avec un peu de matière grasse, saisir de chaque côté à feu vif puis poursuivre la cuisson à feu moyen selon la cuisson désirée : 1min15 bleue, 2min saignante, 3min à point.
- Retourner et assaisonner le steak à mi cuisson.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter notre fiche technique.

O'GUSTE
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

— Le spécialiste de —
LA VIANDE SUR MESURE

Depuis 1974 à Mortagne-Sur-Sèvre (Vendée)

Savoir-faire alliant tradition et innovation

Une centaine de salariés

+ 500 références de viandes et abats surgelés

+ 8500 tonnes de viandes commercialisées

Savoir-faire Réactivité
EXPERTISE BOUCHÈRE
Sur mesure **Agilité**
TAILLE HUMAINE
ENGAGEMENT **Fiabilité**
Proximité **INNOVATION**

NOS VIANDES PIÉCÉES
Exemples de produits de notre offre :
- Bourguignon de bœuf
- Araignée de veau
- Tomahawk de porc
- TBone de veau
- Ris de veau

NOS VIANDES ÉLABORÉES CRUES
Exemples de produits de notre offre :
- Mini rôti de veau au foie gras
- Pavé de bœuf mariné saveur truffe
- Brochette bretonne
- Rôti de longe de veau Orloff mariné
- Araignée de porc marinée

NOS VIANDES ÉLABORÉES CUITES
Exemples de produits de notre offre :
- Pot au feu cuisiné et ses légumes
- Moelleux de veau cuisiné au Pineau des Charentes
- Paleron de porc confit à la graisse de canard
- Souris d'agneau cuite au thym

LA VIANDE SURGELÉE

QUALITÉ HOMOGÈNE ET DISPONIBILITÉ GARANTIES
Nous achetons notre matière première à l'inverse des besoins du marché pour garantir nos approvisionnements et obtenir une qualité de produit sélectionnée et régulière.

COÛT PORTION MAÎTRISÉ TOUTE L'ANNÉE
Notre gestion des achats nous permet de vous garantir un prix pour toute la saison.
Nous travaillons aussi les produits pour vous aider dans la maîtrise du coût portion. Les produits tranchés vous garantissent un nombre de repas par carton et les produits IQF limitent le gaspillage alimentaire.

UNE LOGISTIQUE SIMPLIFIÉE
Plus de liberté grâce à une DDM allant de 12 à 24 mois.
Un conditionnement sous-vide étiquetage pièce / étiquette détachable sur carton pour simplifier votre gestion des traçabilités.

www.o-guste.com commerce@o-guste.com +33 (0)2 51 65 11 07