

203601 - RÔTI DE VEAU ÉPAULE

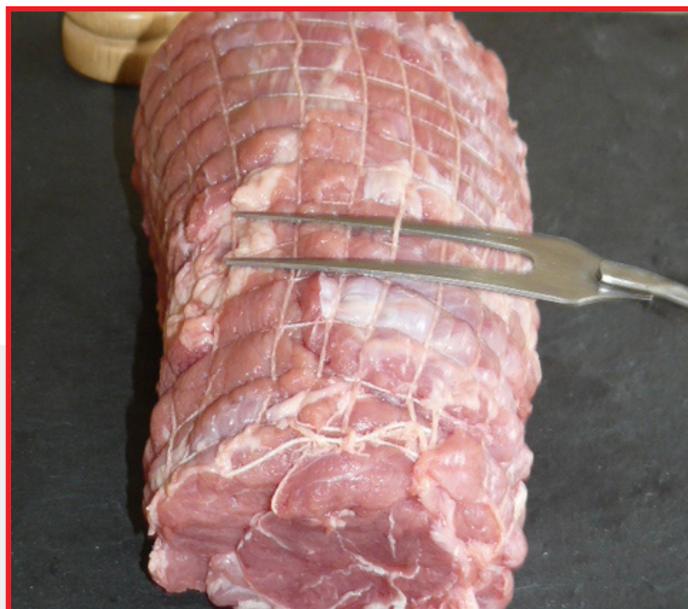
2 kg env., sous vide, 4 pces par colis

L'épaule de veau est une viande connue pour être moelleuse et fondante. Son goût légèrement persillé ravira les papilles de vos convives.

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. » Paul Bocuse

LES + DU PRODUIT :

- Morceau très tendre et homogène, sans gras.
- Pratique à l'emploi.
- Coût portion maîtrisé.



UN PRODUIT IDÉAL POUR :

- Les brasseries
- La restauration traditionnelle
- La restauration collective

COMPOSITION:

- Épaule de veau de moins de 8 mois désossée et dégraissée
-

NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Décongélation au frigo pendant 24h.

Au four : 

- Après un marquage de 2 minutes environ sur les 4 faces, faire cuire au four pendant 10 minutes (préchauffé à 150°C).

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 HOMOGENÈME 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.

