

**204215- ESCALOPE DE VEAU EXTRA FINE**  
**160/180G, IQF, colis de 3kg**

L'escalope de veau est taillée finement dans le cuisseau. C'est un morceau de viande blanche à la fois maigre et très tendre. Grâce à une cuisson douce et rapide, cette pièce se prête à de multiples préparations.

« En cuisine comme dans tous les arts, la simplicité est le signe de la perfection. » Serge Bruyère

**LES + DU PRODUIT :**

- Praticité d'utilisation
- Pièce à la chair maigre, peu calorique et très digeste
- Coût portion maîtrisé
- Coupé à la main par nos bouchers

**UN PRODUIT IDÉAL POUR :**

- Brasserie
- Restauration traditionnelle
- Restauration collective
- Plat du jour

**COMPOSITION:**

- Noix, sous noix avec quasi, quasi de veau - 8 mois. Muscles PAD, parés et dégraissés.

**NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :**

- Décongélation entre 0 et +3°C

A la poêle :

- Cuire à la poêle.

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 HOMOGENE 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.

