

**204217 - ESCALOPE DE VEAU EXTRA FINE****140/160g, IQF, colis de 3,5kg**

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 :

- Pièce à la chair maigre, peu calorique et très digeste
- Coût portion maîtrisé

**UN PRODUIT IDÉAL POUR :**

- Restauration collective

COMPOSITION:

- Noix, sous noix et quasi de veau - de 8 mois.

NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Décongélation entre 0 et +3°C

Comme un produit frais :

- Mettre en œuvre comme un produit frais.

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.

