

**205667 - PAVÉ CARRÉ FILET DE VEAU****160g, colis de 20 pces**

Ce pavé d'environ 160g est issu d'une longe de veau semi-parée épluchée et parée à vif par nos bouchers, seul le cœur du filet est conservé.

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. » Theodore Zeldin

LES + DU PRODUIT :

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

**UN PRODUIT IDÉAL POUR :**

- Les brasseries
- La restauration traditionnelle
- Les traiteurs

COMPOSITION:

- carré filet de veau de - de 8 mois sans os.

NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

A la poêle, au grill ou à la plancha : 

- Après décongélation, faire cuire à la poêle, au grill ou à la plancha 3min30 par face.
- Laisser reposer sous aluminium.

Au four :



- Peut également être marqué avec une finition au four, à température douce.

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.

