404352 - CÔTE DE PORC 1ÈRE ET FILET DE PORC DE MONTAGNE

200g env., IQF, vrac, colis de 5kg

Les porcs de montagne sont élevés dans des élevages familiaux avec une alimentation produite en partie dans le même zone. Cette démarche solidaire participe au développement économique des territoires de montagne et à la pérennisation de la filière porcine dans ces régions. Cette côte de porc de motnagne s'associera particulièrement bien avec les épices, les préparations aigres-douces et sucrées.

« Manger est un vrai bonheur. » *Roch Carrier*

LES + DU PRODUIT :

- Porcs élevés en zone de Montagne françaises
- Pratique à l'emploi
- Pièce très peu grasse offrant un très bon rapport viande/os
- Coût portion maîtrisé

UN PRODUIT IDÉAL POUR :

- Les brasseries
- La restauration traditionnelle
- Les restaurant d'altitude

NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Décongélation entre 0 et +3°C.

A la plancha ou au grill :

- Cuire à la plancha ou au grill idéalement.
- Cette pièce peut également être cuite en basse température et marquée à l'envoi pour assurer le maximum de moelleux.

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