O'GUSTE PRO

O'GUSTE
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

405829 - SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE

60/80G, IQF, colis de 5kg

GAMME THÉMATIQUE
Manger Mieux Autrement

Issue de l'épaule, ce sauté de porc est naturellement maigre, tendre et savoureux. Une qualité renforcée par le Label Rouge, qui garantit une viande de qualité premium grâce à des conditions plus exigeantes et des tests sensoriels.

ÉLIGIBLE ÉGALIM

« La bonne cuisine est honnête, sincère et simple.» Elisabeth DAVID

LES + DU PRODUIT :

- Viande Label Rouge issue de l'argriculture française
- Coupe traditionnelle à la main, par nos bouchers
- Pratique à l'utilisation
- Morceaux du porc très tendres & savoureux
- Pas de gaspillage
- Poids fixe
- Éligible EGALIM

UN PRODUIT IDÉAL POUR :

- Les collectivités
- Les traiteurs
- La vente à emporter
- La restauration traditionnelle
- IPC

NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Décongélation au frigo (0°C à + 3°C) pendant 24h.

Dans une cocotte :

- Faire revenir les morceaux dans une cocotte avec un peu de matière grasse.
- Lorsque les morceaux sont marqués, ajouter une garniture de légumes et mouiller avec un fond de viande à hauteur.
- À reprise de l'ébullition poursuivre la cuisson à couvert à feu moyen pendant 1h.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter notre fiche technique.

www.o-guste.com commerce@o-guste.com +33 (0)2 51 65 11 07

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