



## 604101 - FOIE DE BŒUF TRANCHÉ SACHET

125 g, sous-vide + sachet, sachet de 1kg,  
colis de 10 sachets

Le foie de bœuf est un abat intéressant pour la santé et qui permet de varier les menus. L'intérêt principal du foie, c'est qu'il est très riche en vitamines, ainsi qu'en fer, zinc et phosphore. C'est également un abat fin et très tendre en bouche.

« La cuisine est la servante de la médecine. » Téréence

### LES + DU PRODUIT :

- Praticité d'utilisation
- Abat très fin et tendre
- Fibre moelleuse et fondante
- Cuisson et service homogènes grâce à une épaisseur régulière
- Coût portion maîtrisé



### UN PRODUIT IDÉAL POUR :

- Home service,
- Freezer center
- GMS

### COMPOSITION:

- Foie de bœuf entier dénervé et dégraissé.

### NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

A la poêle : 

- Sans décongélation préalable, faire poêler 2 à 3 minutes sur chaque face.

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.

