O'GUSTE PRO

604215 - FOIE DE VEAU

125g env., sous-vide, sachet de 4 pièces sous-vide, colis de 20 sachets

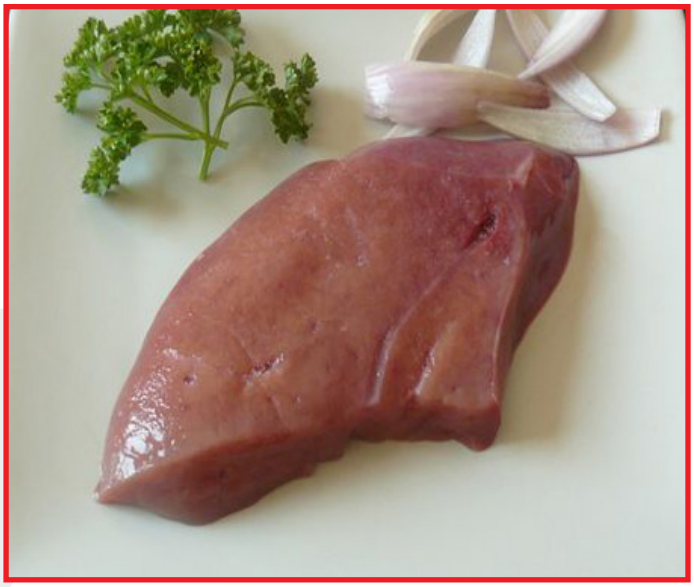
NOS VIANDES CRUES
Nos pièces

Le foie de veau est particulièrement apprécié pour sa tendreté et son goût subtil dû à la jeunesse du foie de l'animal. En plus de ses nombreuses qualités gustatives, le foie de veau est un allié santé grâce à ses bonnes valeurs nutritives.

« Pour moi, la vie sans fond de veau, graisse de porc, saucisse, abats, demi-glace ou même fromage est une vie qui ne vaut pas la peine d'être vécue. » *Antoine Bourdain*

LES + DU PRODUIT :

- Praticité d'utilisation
- Ababt très noble et très riche en fer
- Fibre moelleuse et fondante
- Cuisson et service homogènes grâce à une épaisseur régulière
- Coût portion maîtrisé
- Abat origine France



UN PRODUIT IDÉAL POUR :

- Les brasseries
- Les restaurants à thématique « viande »
- les traiteurs

COMPOSITION:

- Foie de veau entier dénervé (< 8 mois).

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 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