



746130 - PIÈCE DE BŒUF MATURÉE CHAROLAIS À GRILLER

180g env., colis de 30 pces



Le paleron est traditionnellement utilisé dans la cuisine française comme une pièce à braiser pour des cuissons lentes. Cependant les bouchers français savent travailler cette pièce pour en faire un morceau à griller de choix, tendre et très goûteux. Nous taillons nos pièces entre 190g et 210g avant d'être marinées, de façon à garantir un poids de 170g à 190g après décongélation.

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. » Anthelme Brillat-Savarin

LES + DU PRODUIT :

- Maturation 18 à 23 jours.
- Attendrie grâce à une marinade neutre, pour garantir une tendreté homogène.
- Pièce sans gras, avec une belle tendreté et un goût incomparable.
- Coût portion maîtrisé.



UN PRODUIT IDÉAL POUR :

- ?

COMPOSITION:

- Paleron de boeuf Charolais semi paré et origine France ;
- Forme rectangulaire d'environ 3 cm.

NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Décongélation au frigo pendant 36h entre 2 et 4°C.

A la poêle : 

- Faire cuire à la poêle, à la plancha ou au grill 2 minutes par face, à feu fort pour une cuisson saignante.
- Laisser reposer 5 minutes sous papier aluminium avant de servir.

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.

