

**746405 - ARAIGNÉE DE PORC SAVEUR
ASIE IQF****50g env., IQF, vrac 4 kg**

L'araignée est un morceau de viande situé au niveau de l'aine de l'animal, qui peut être comparé à l'adducteur chez l'Homme. Qualifié de « morceau de choix » car les bouchers ne le vendaient que très rarement en raison de sa rareté et de son aspect peu présentable. C'est une pièce très moelleuse et goûteuse qui fera le succès de vos soirées Plancha et Barbecue.

« Il est incontournable que de tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme. » - Pierre DAC

LES + DU PRODUIT :

- Pratique à l'emploi.
- Pièce homogène et très peu grasse.
- Morceau tendre et fondant en bouche.
- Coût portion maîtrisé.

**UN PRODUIT IDÉAL POUR :**

- Les particuliers

COMPOSITION:

- Muscle situé dans le jambon ;
- Marinade Yakitori, recette traditionnelle japonaise aux notes sucrées et salées.

NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Décongélation entre 0 et +3°C.

A la poêle :

- Cuisson à la poêle, au grill ou à la plancha, pendant 2min30 par 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.

