



756248 - SAUTÉ DE PORC CUIT CLEAN LABEL

20/30g, IQF, cuisson sous-vide, IQF
colis de 5kg

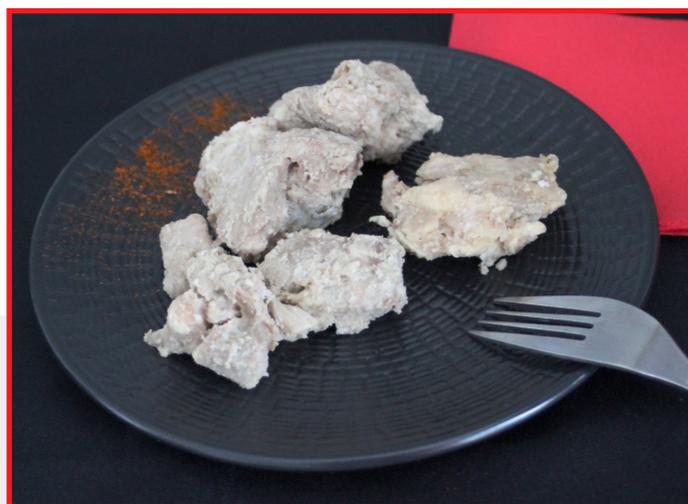


Notre sauté de porc est issu d'épaules françaises, dégraissées et coupées à la main par nos bouchers. Il est ensuite assaisonné et cuit sous-vide pour simplifier la remise en œuvre, vous garantir un coût portion et sublimer le produit. L'épaule de porc est une viande savoureuse à la chair légèrement entrelardée.

« Pour bien cuisiner il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et des amis. » Pierre PERRET

LES + DU PRODUIT :

- Cuisson basse température, tendreté du produit
- Clean Label
- Facilité d'utilisation
- Coût portion maîtrisé
- Chair légèrement entrelardée, savoureuse et goûteuse



UN PRODUIT IDÉAL POUR :

- Les brasseries
- La restauration traditionnelle
- Les collectivités
- Les cafétérias

COMPOSITION:

- Épaule de porc,
- Eau, amidon de pomme de terre, sel

NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Décongélation non obligatoire.
- Nécessite un traitement thermique supplémentaire à cœur, ne pas consommer dans l'état.

Exemple de remise en œuvre :

Au four à vapeur : 

- Réchauffer au four à vapeur T° 80°C pendant 20-25 minutes.

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.

