



## 776442 - RÔTI DE PORC ÉCHINE CUIT

2kg env., sous-vide, colis de 3 pièces

Ce rôti de porc échine se marie parfaitement avec les épices et les préparations aigres douces ou sucrées. Ce morceau entrelardé tendre et savoureux a une forte valeur nutritionnelle.

« Le sel de l'existence est essentiellement dans le poivre qu'on y met. » Alphonse Allais

### LES + DU PRODUIT :

- Forme régulière
- Tranchage facile
- Viande très tendre et non grasse



### UN PRODUIT IDÉAL POUR :

- Collectivités
- Restauration traditionnelle
- Traiteurs

### COMPOSITION:

- Échine de porc traitée salaison,

### NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Décongélation 48h au frigo à +3°C.
- Couper en tranches fines & napper d'une sauce chaude

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 HOMOGENÈME 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.

