



776450 - RÔTI DE VEAU CUIT

1.8 kg/2.2 kg, colis de 3 pces, colis de 6 kg env.

Pièce noble de l'animal. Ce rôti est préparé par nos bouchers et cuit sous-vide à basse température. Vous découvrirez un produit à la chair non grasse, serrée tout en restant tendre et à la couleur bien blanche. Le tranchage sera facilité par la forme régulière de ce rôti, les tranches seront très homogènes et ne casseront pas lors de la découpe.

« La simplicité n'exclut pas la beauté. » - Auguste Escoffier

LES + DU PRODUIT :

- Prêt à trancher
- Viande très tendre
- Cuisson basse température
- Forme régulière
- Tranchage qualitatif facilité



UN PRODUIT IDÉAL POUR :

- Les collectivités
- Les traiteurs
- La restauration traditionnelle
- La restauration à emporter

COMPOSITION:

- Viande de veau - 8mois,
- Assaisonnée au sel et au poivre.

NOS CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Décongélation au frigo entre 0° et +3°C.

Au micro-onde : 

- Réchauffer au micro-onde hors de son emballage ou consommer froid.

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
- Mini brochette de porc marinée Tex Mex
- Brochette Mix Grill
- 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.

