



Départements d'élevage : 71 / 21 / 58 / 89

Département d'abattage : 71

Départements de découpe : 21 / 73

Race à viande

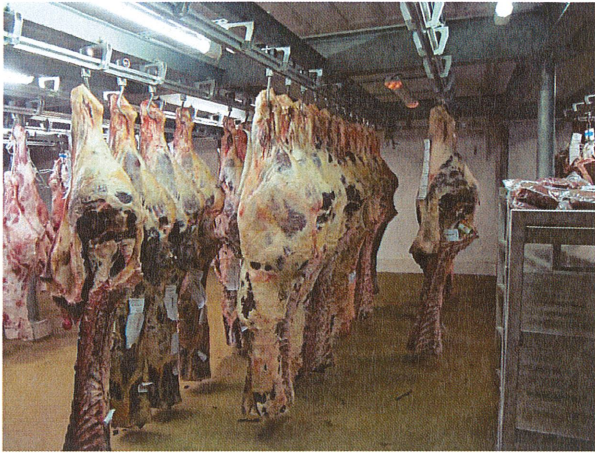
Garantie d'origine de Bourgogne, nos charolaises d'un poids moyen de 450 Kg environ seront un régal pour tous les amateurs de viande.

La race charolaise d'origine de Bourgogne peut être élevée dans d'autre région. Toutefois les meilleures sont issues de la Bourgogne !!

Viande de qualité bouchère

LA BOUCHERIE

Charolais : Nos découpes



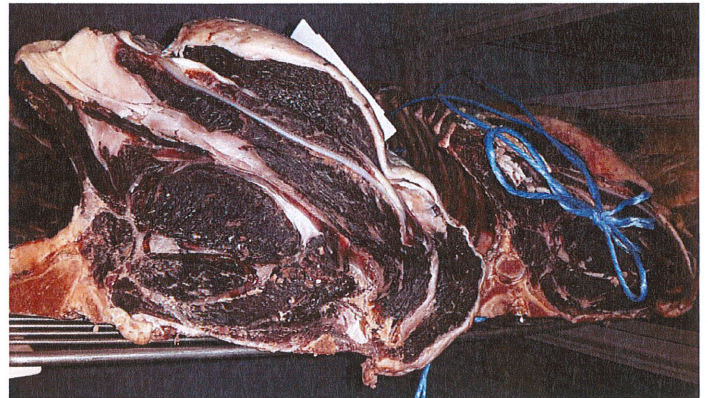
Déhanché, Aloyau, ART8, vous sont proposés en carcasse ou préparés par nos bouchers en PAD.



L'ensemble des muscles, vous sont proposés. La viande Charolaise étant issu d'animaux « lourd », les muscles sont de taille XXL.



Nos bouchers vous proposent également des pièces en emballages thermoformés



Une sélection spécifique est réalisée pour vous proposer de la viande Charolaise mûré 4 à 8 semaines dans notre chambre froide de maturation



Départements d'élevage : 01 / 38 / 73 / 74 / 03/69/42/63/15/43/07/26

Département d'abattage : 01

Départements de découpe : 01 / 73

Race : Mixte ou laitière

Sélection rigoureuse de vache de 5 à 8 ans de 380 Kg environ ayant vêlé une à deux fois.

En prairie pendant les beaux jours et en stabulation durant les périodes froides d'hiver.

La qualité de cette viande vous permettra de mettre en avant le cheptel régional dans une configuration de muscle adaptée à la restauration.

80% de la production est issue de Savoie et Haute-Savoie, toute tracée « la Région du goût »



LA BOUCHERIE

Montbéliarde : Nos découpes



Déhanché, Aloyau, ART8, vous sont proposés en carcasse ou préparés par nos bouchers en PAD.



L'ensemble des muscles, vous sont proposés en viande de la « Région du Goût »



Nos bouchers vous proposent également des pièces en emballages thermoformés



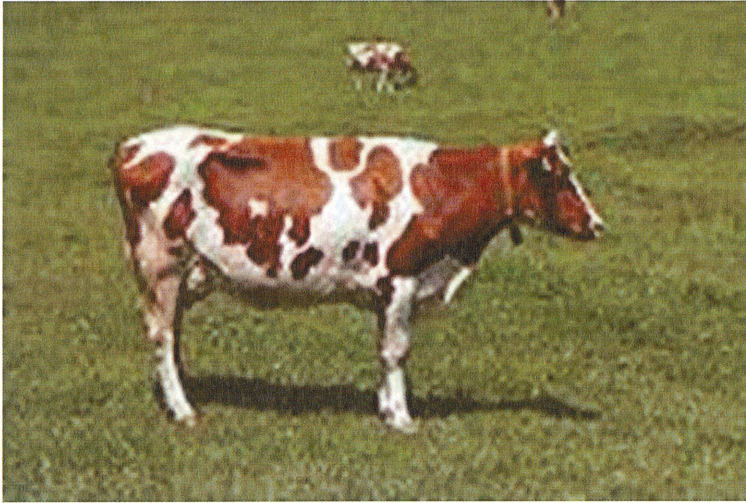
Désignation : Viande haché 20%MG
Spécial bolo

Code : 031026

Conditionnement : barquette sous atm.

UVC : à la barquette environ 1kg

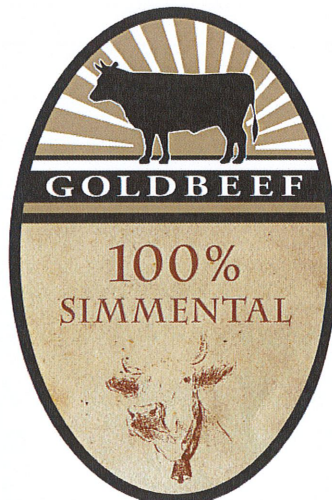
Commentaire : Pour fabriquer votre bolo ,
voici une viande haché qui donnera de la
saveur sans perte de poids anormal.

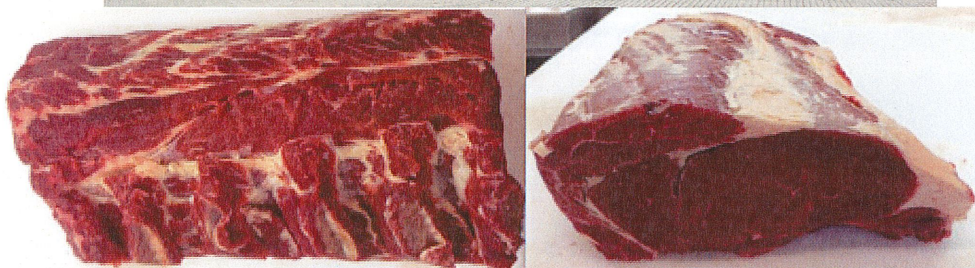


Pays d'élevage : Allemagne
Pays d'abattage : Allemagne
Pays de découpe : Allemagne / France
Race : laitière

Historiquement d'origine des alpes suisse, elle est devenue une référence en Allemagne.

Parfaitement maîtrisée dans son élevage, un cahier des charges très rigoureux nous permet de vous garantir des viandes persillées, tendres et goûteuses dans la plus grande régularité.





Pour vous fournir une qualité constante nous avons un accord commercial avec un important abattoir en Allemagne à Waldkraiburg, qui nous garantit valeur, qualité et un rapport qualité/prix très compétitif.



Parfaitement adapté pour la restauration, vous apprécierez les grammages et la tendreté avec un joli persillé qui vous garantit de la saveur

Des trains de côte (5 côtes) vous sont proposés en Simmental sélectionnés pour la maturation dans notre chambre froide dédié à cet affinage.

Boucherie : Libre - Service



Bœuf, porc, veau, agneau, volaille, haché ...

En barquette operculé

En PVC et quantité souhaité

DLC 6 jours garantie