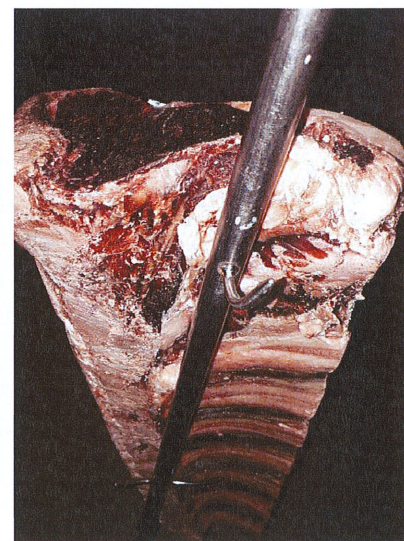
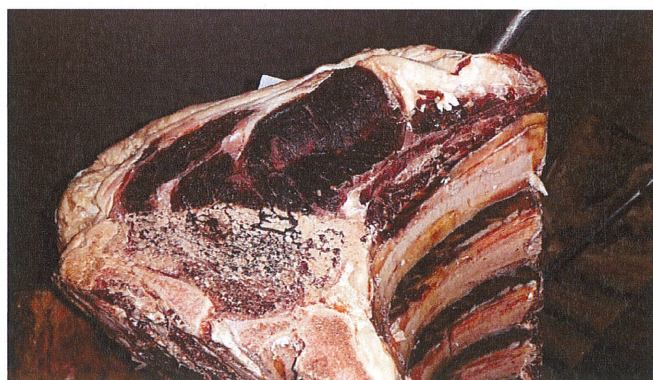
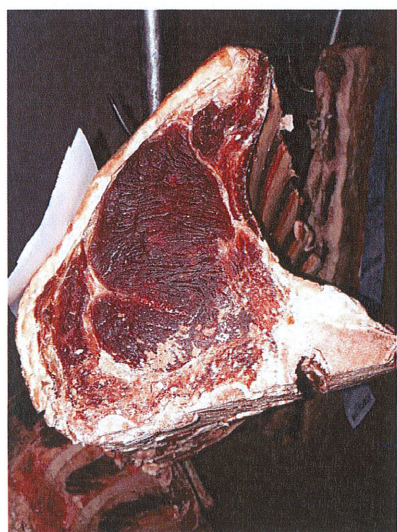




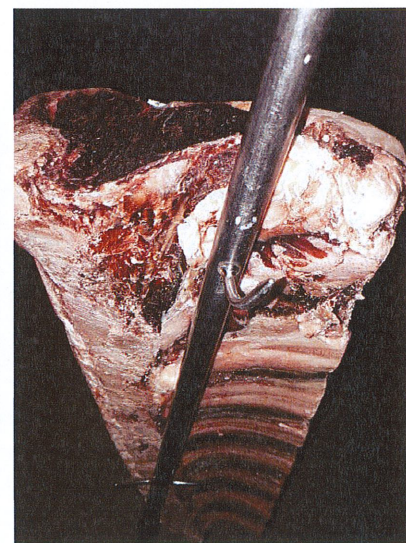
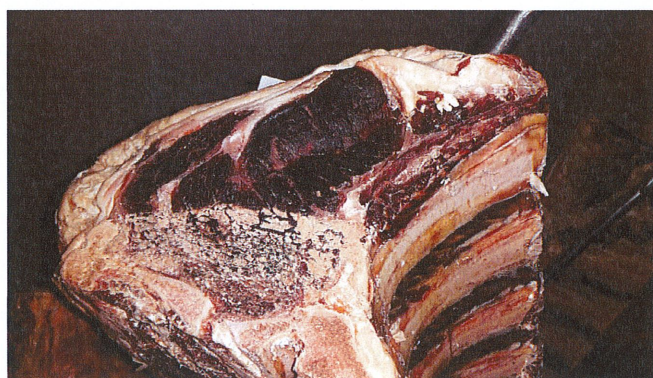
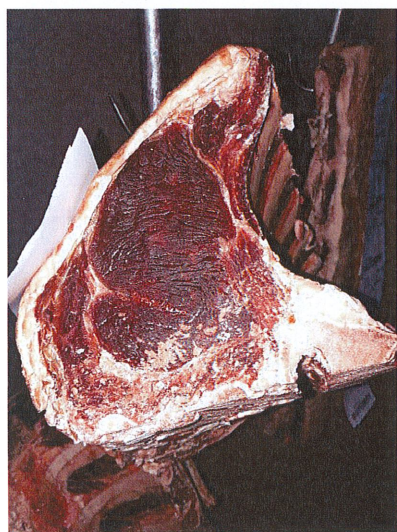
Salle de Maturation d'une capacité de 100 trains de côtes.
Cette salle permet une gestion de l'humidité, de la température et de la flore microbienne.



Nous proposons des trains de côtes en 8 côtes non émoussés, maturés entre 4 à 8 semaines.
Un choix de viande idéal pour assurer une meilleure maturation.
Possibilité de maturé d'autre muscle selon demande.



Salle de Maturation d'une capacité de 100 trains de côtes.
Cette salle permet une gestion de l'humidité, de la température et de la flore microbienne.



Nous proposons des trains de côtes en 5 côtes non émoussés, maturés entre 4 à 8 semaines.
Un choix de viande idéal pour assurer une meilleure maturation.
Possibilité de maturé d'autre muscle selon demande.