

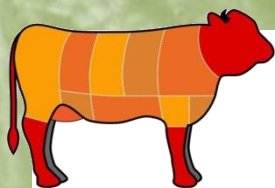
Nouveauté

Fabrication de steaks hachés ou de viande hachée vrac « cheveux d'ange » "juste assaisonnés" : uniquement salés à raison de 15 g/kg de viande hachée. Permet de proposer des caissettes qui contiennent un maximum de pièces à griller et moins de morceaux à cuisson lente, ceux-ci étant transformés en viandes hachées.



Découpe VRAC / Destinée à la consommation familiale

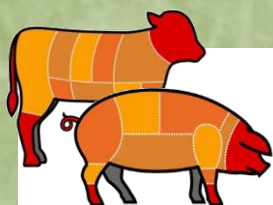
Viandes piécées, nues et non sous-vide, rangées par produit



BOEUF

Cartons d'env. 20kg (un carton de steaks, un de bourguignon, un de rôtis...)
Environ 25% du poids de viande sans os est transformé en steak hachés assaisonnés. Les steaks hachés de 125g sont conditionnés par 24 dans une caissette sous atmosphère modifiée, ou en viande hachée vrac « cheveux d'ange x3kg »*.

Coût de la prestation
Abattage : 0,70€/kg
+ Découpe vrac : 1,25€/kg



VEAU & PORC

Cartons d'env. 20kg (un carton de sauté, un de côtes, un de rôtis...)
Environ 15% du poids de viande sans os est transformé en chair hachée assaisonnée.

Coût de la prestation Veau
Abattage : 0,60€/kg
+ Découpe vrac : 1,20€/kg



Coût de la prestation Porc
Abattage : 0,35€/kg
+ Découpe vrac : 1,00€/kg



AGNEAU

Découpe Tradition : Conditionnement par demi agneau, en 2 ou 3 caissettes sous atmosphère modifiée* : gigots, côtes, poitrine avec os, collier, épaule s/os en rôti. Abats mis sous vide : langue, cœur, rognons, foie. Caissettes regroupées en carton d'env. 10kg.

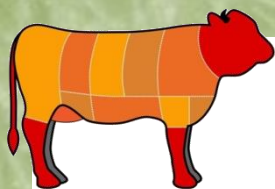
Coût de la prestation
Abattage : 1,00€/kg
+ Découpe caissette*** : 1,20€/kg



* Caissettes regroupées en cartons portant une étiquette poids récapitulative.
DLC 10 jours à partir du jour de découpe.

Découpe CAISSETTE 3 étoiles ***

Destinée à la vente directe à la ferme / DLC 10 jours à partir du jour de découpe



BŒUF

- 1 carton = 3 caissettes conditionnées sous atmosphère modifiée* :
- N°1 : 8/10 steaks, 1 rôti d'env. 1,5kg, 4 entrecôtes ou faux filets
 - N°2 : 1,5 à 1,8kg de sauté de bœuf à braiser dans le paleron, le jumeau ou la basse côte
 - N°3 : 24 steaks hachés « juste assaisonnés » de 125g ou 3 kg de viande hachée vrac « cheveux d'ange », soit 3kg,

Abats (langue, joue, cœur, rognons, foie, tripes) mis sous vide.

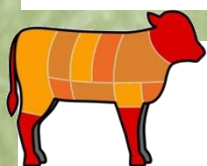
Filets en rôtis, hampes et onglets piécés restitués à part.

Compter env. 1 **colis de 9/10kg** pour 16kg de carcasse, soit env. 25 colis pour un bovin de 400kg de carcasse.

Coût de la prestation

Abattage : 0,70€/kg

+ Découpe caissette*** : 1,45€/kg



VEAU

- 1 carton = 2 caissettes conditionnées sous atmosphère modifiée* :

- N°1 : 3/4 côtes, 7/8 escalopes, 1 rôti noix d'env. 1,2kg
- N°2 : 1 rôti « cocotte » dans l'épaule (env. 1,2kg), 1,5kg de blanquette s/os, 1,5kg de hachis assaisonné vrac.

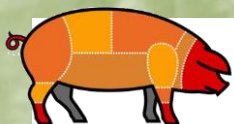
Abats mis sous vide : langue, cœur, rognons, foie.

Compter env. 1 **colis de 8kg** pour 12kg de carcasse, soit env. 10 colis pour un veau de 120kg de carcasse.

Coût de la prestation

Abattage : 0,60€/kg

+ Découpe caissette*** : 1,35€/kg



PORC

- 1 carton = 2 caissettes conditionnées sous atmosphère modifiée* :

- N°1 : 7/8 côtes, 7/8 escalopes dans le jambon, 1 rôti longe d'env. 1,3kg
- N°2 : 1 rouelle dans l'épaule (env. 1kg), 1,2kg de chair assaisonnée, 1,2kg de saucisses à griller

Abats mis sous vide : langue, cœur, rognons, foie, tête.

Compter env. 1 **colis de 8kg** pour 11kg de carcasse, soit env. 8 colis pour un porc de 90kg de carcasse.

Coût de la prestation

Abattage : 0,35€/kg

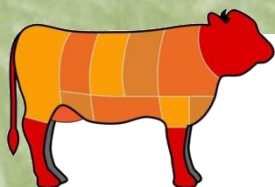
+ Découpe caissette*** : 1,20€/kg



* Caissettes regroupées en cartons portant une étiquette poids récapitulative. L'équilibre des muscles étant inégal, le dernier colis est toujours déséquilibré. DLC 10 jours à partir du jour de découpe.

Découpe Colis Sous Vide

Destinée à la vente directe à la ferme / DLC 15 jours à partir du jour de découpe



La viande est conditionnée en sac sous vide d'environ 1,5kg, chaque paquet est étiqueté individuellement, chaque colis fait environ 10 kg (+-10%). Composition d'un colis:

BOEUF

Rôti: 1 morceau de 1,5 kg

Steak 180g: 1 paquet de 1,5 kg

Faux-filet et Entrecôtes en 220g: 1,5 kg Sauté de boeuf en 50g: 1 paquet de 1,5kg

Morceau à braiser: 1 morceau de 1,5 kg

Viande Hachée vrac « cheveux d'ange » juste assaisonnée: 1 paquet de 1,5kg

Abats (langue, joue, cœur, rognons, foie, tripes) mis sous vide.

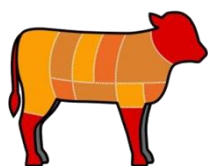
Filets en rôtis, hampes et onglets piécés restitués à part.

Compter env. 1 **colis de 10kg** pour 16kg de carcasse, soit env. 25 colis pour un bovin de 400kg de carcasse.

Coût de la prestation

Abattage : 0,70€/kg

+ Découpe caissette*** : 1,45€/kg



La viande est conditionnée en sac sous vide d'environ 1,5kg, chaque paquet est étiqueté individuellement, chaque colis fait environ 8,5 kg (+-10%). Composition d'un colis:

VEAU

Escalope 180g 1 paquet de 1,2kg

Rôti Noix 1 paquet de 1,2kg

Rôti cocotte 1 paquet de 1,2kg

Blanquette sans os 50g 1 paquet de 1,5 kg

Cotes de veaux avec os 1 paquet de 1,5kg

Viande Hachée vrac « cheveux d'ange » juste assaisonnée: 1 paquet de 1,5kg

Abats mis sous vide : langue, cœur, rognons, foie.

Compter env. 1 **colis de 8kg** pour 12kg de carcasse, soit env. 10 colis pour un veau de 120kg de carcasse.

Coût de la prestation

Abattage : 0,60€/kg

+ Découpe caissette*** : 1,35€/kg



* Caissettes regroupées en cartons portant une étiquette poids récapitulative.
L'équilibre des muscles étant inégal, le dernier colis est toujours déséquilibré.
DLC 15 jours à partir du jour de découpe.