



VIANDE DE VEAU SOUS LA MÈRE



COLIS DE VEAU SOUS LA MÈRE 5 kg

* Environ 50% de morceaux à griller
et 50% de morceaux à cuisiner

❖ **Morceaux à griller :**

- . **Rôti**
- . **Escalopes**
- . **Côtes**
- . **Filet**
- . **Tendron**

❖ **Morceaux à cuisiner :**

- . **Blanquette**
- . **Osso buco**
- . **Jarret**

Notre viande de veau est le produit naturel et sain d'un élevage en liberté, au pis de la mère.

Au lait s'ajoute donc l'herbe du pâturage, riche en fer et oxygène, conférant à cette viande son goût savoureux et sa couleur rosée.

* Nos animaux, n'étant pas "standardisables" vous comprendrez sûrement que les proportions et compositions annoncées puissent varier légèrement d'un colis à l'autre! Notre prestataire de découpe fait de son mieux pour s'approcher au plus près de cet équilibre idéal mais celui-ci reste indicatif et soumis à ce qu'on appelle dans notre jargon de boucher le **rendement** et la **conformation** de chaque bête !



Morceaux sélectionnés.
Emballés sous-vide par 1 ou 2 pièces.
Sachets parfaitement adaptés à la congélation.