



EN QUELQUES MOTS



LE VEAU, C'EST...

Un jeune bovin âgé de 6 mois environ. Il pèse à peu près 180 kg.



ORIGINE & ALIMENTATION

Le veau de la Boucherie Moderne provient d'élevages du Limousin où les animaux sont nourris au lait de leur mère avec un complément de foin ou de fourrage pour les fibres végétales.



SÉLECTION

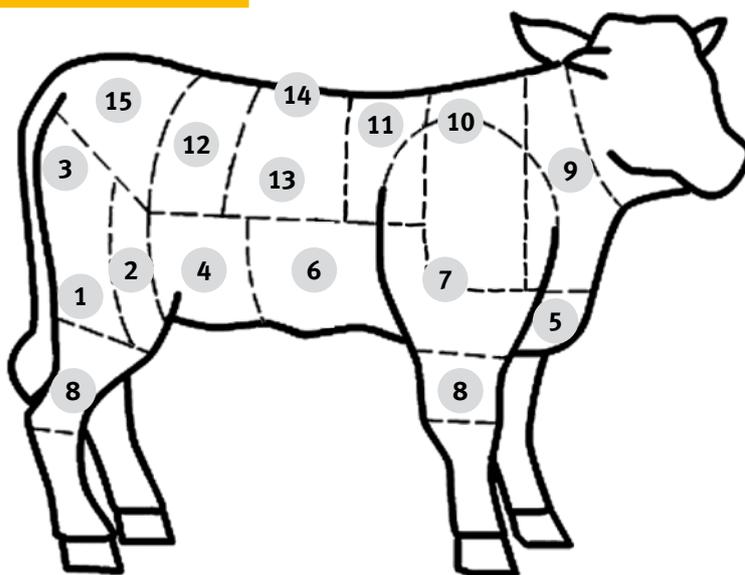
Conformation plutôt courte et assez épaisse. La viande est blanche ou rosée avec une très légère couverture de gras.

LE VEAU

FICHE PÉDAGOGIQUE

DÉCOUPE DE L'ANIMAL

ET POUR LES INCONDITIONNELS, C'EST À VEAU-LONTÉ !



- | | | | |
|--------------------|-------------|------------------|-------------------|
| 1/ NOIX | 5/ TENDRON | 9/ COLLIER | 13/ CÔTE PREMIÈRE |
| 2/ NOIX PATISSIÈRE | 6/ POITRINE | 10/ BAS DE CARRÉ | 14/ FILET |
| 3/ SOUS NOIX | 7/ ÉPAULE | 11/ CÔTE SECONDE | 15/ QUASI |
| 4/ FLANCHET | 8/ JARRET | 12/ CÔTE FILET | |

MODE DE CUISSON

ASSOCIER À CHAQUE MORCEAU LE MODE DE CUISSON QUI LE METTRA LE MIEUX EN VALEUR.



ESCALOPE DE VEAU

- 1 2
3 7
14 15



RÔTI DE PORC

- 1 2 3
7 10 14
15



CUISSON LENTE AVEC OS

- 4 5
6 8
11



CUISSON LENTE SANS OS

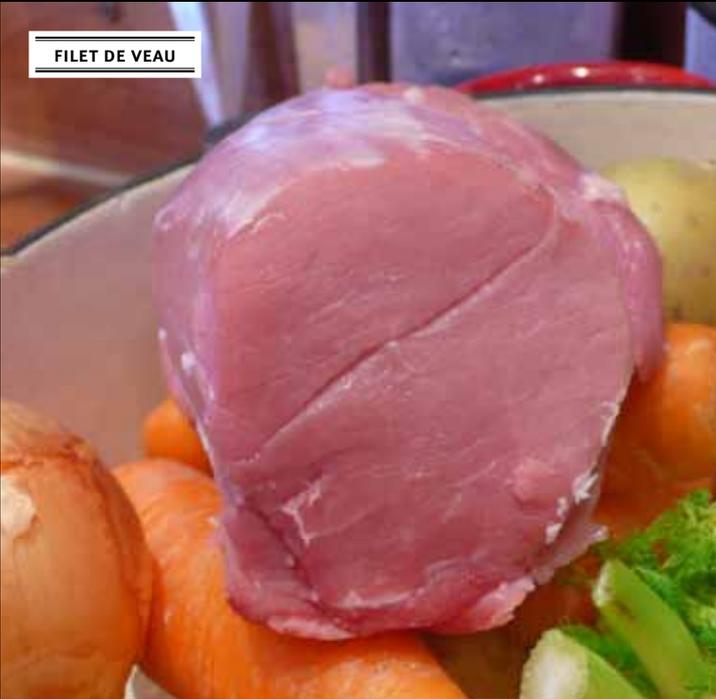
- 2 7
8 9
10 15



PIÈCE À GRILLER

- 5 10
11 12
13

FILET DE VEAU



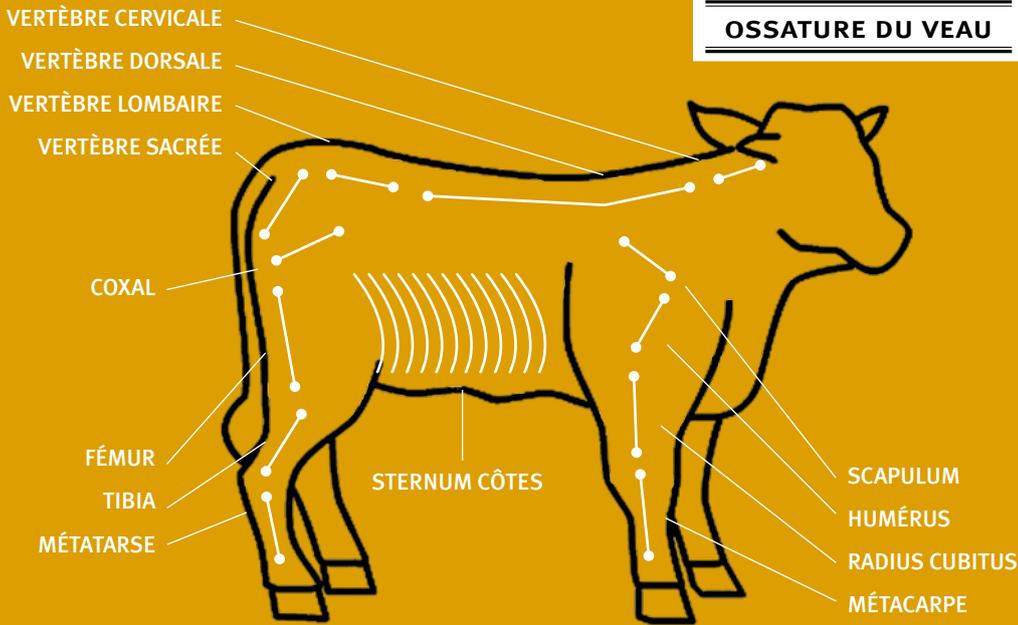
VEAU DU LIMOUSIN



ÉLEVAGE



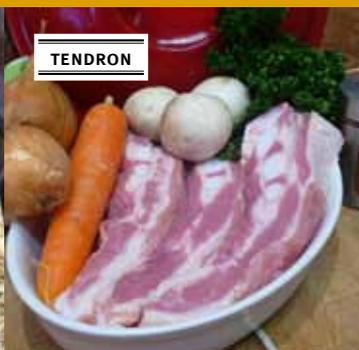
OSSATURE DU VEAU



QUASI



TENDRON



TRAÇABILITÉ