

LE BŒUF

EN QUELQUES MOTS



LE BŒUF, C'EST...

Une vache de 4 à 8 ans, qui a eu généralement une à deux portée(s).

OLÉOPROTÉAGINEUX



ORIGINE & ALIMENTATION

Le bœuf de la Boucherie Moderne provient d'élevages de Normandie (races Blonde d'Aquitaine, Limousine et Normande) où les animaux sont nourris à l'herbe ou au foin, avec des céréales (orge, blé, avoine) et des oléoprotéagineux (pois, colza, tournesol, soja).

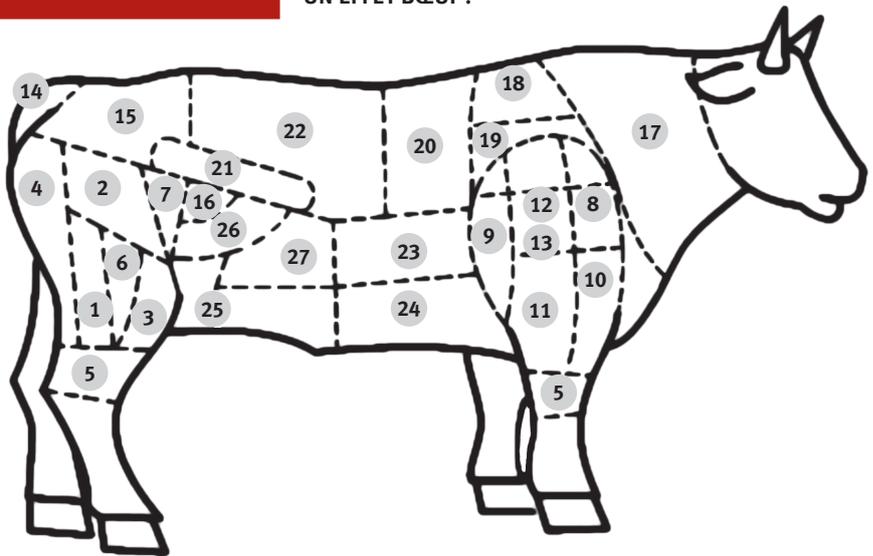


SÉLECTION

Conformation épaisse, surtout pour les morceaux de la partie arrière. La viande est de couleur rouge à pourpre, avec des fibres persillées et une faible couverture de gras.

DÉCOUPE DE L'ANIMAL

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR POUR FAIRE UN EFFET BŒUF !



- | | | |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1/ GÎTE À LA NOIX | 10/ JUMENT NERVEUX | 19/ PERSILLÉ |
| 2/ TENDRE DE TRANCHE | 11/ JUMENT | 20/ ENTRECÔTE |
| 3/ TRANCHE GRASSE | 12/ PALERON | 21/ FILET |
| 4/ ROND DE GÎTE | 13/ DESSUS DE PALETTE | 22/ FAUX FILET |
| 5/ GÎTE | 14/ QUEUE | 23/ PLAT DE CÔTE |
| 6/ ARAIGNÉE | 15/ RUMSTEAK | 24/ POITRINE |
| 7/ AIGUILLETTE BARONNE | 16/ ONGLET | 25/ BAVETTE D'ALOYAU |
| 8/ MACREUSE À POT-AU-FEU | 17/ COLLIER | 26/ HAMPE |
| 9/ MACREUSE À BIFTECK | 18/ BASSE CÔTE | 27/ BAVETTE DE FLANCHET |

MODE DE CUISSON

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



BIFSTEAK

1 2 3 4
6 7 9 12
13 15 16 19
21 25 26 27



ROSBIF

2 3 4
7 9 11
15 19 21
22



CUISSON LENTE AVEC OS

14 17 23
24



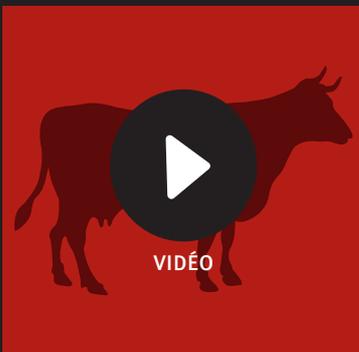
CUISSON LENTE SANS OS

1 5 8
10 11 12
17 18



PIÈCE À GRILLER

2 6 12 15
16 18 19 20
21 22 25 26
27



VACHE NORMANDE



TRAÇABILITÉ



VACHE LIMOUSINE

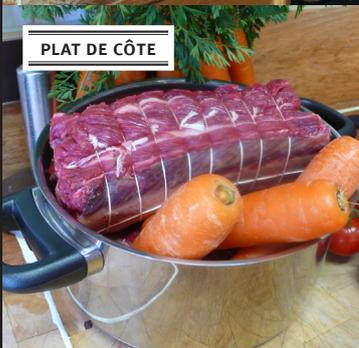


AVANT DE BŒUF

Si les tôles ondulées
Les
VACHES
AUSSI.



BLONDE D'AQUITAINE



PLAT DE CÔTE

