



◆ Viande de bœuf ◆

– ♠ Boeuf - Origine France ♠

Côte de bœuf Cholorais maturée avec os sous vide environ 1,5kg.....	311610
Côte de bœuf Cholorais maturée avec os sous vide environ 7kg.....	311594
Côte de bœuf Normand maturée x1 avec os sous vide environ 1,25kg.....	311479
Côte de bœuf Normand maturée avec os sous vide environ 6kg.....	311484
Entrcôte de bœuf Normand maturée sous vide environ 5,5kg.....	311539
Entrcôte de bœuf Normand maturée tranchée x5 sous vide environ 1,7kg.....	311547
Entrecôte de bœuf Charolais maturée sous vide environ 6kg.....	311595
Aiguillette de rumsteck de bœuf Charolais maturée sous vide environ 1,5kg.....	311608
Aiguillette baronne Charolaise maturée sous vide environ 1,3kg.....	311590
Filet de bœuf Normand sans chaînette sous vide environ 3kg.....	311505
Filet de bœuf Charolais sans chaînette sous vide environ 3,5kg.....	311550
Faux filet de bœuf Charolais mûré sous vide environ 4kg.....	311597
Faux filet de Boeuf Normand mûré ½ sous vide environ 4kg.....	311540
Faux filet de bœuf de Salers PAD sous vide environ 7,5kg.....	311314
Bourguignon de bœuf Normand mûré sous vide environ 2,5kg.....	311483
Bourguignon de bœuf Charolais maturée sous vide environ 2,5kg.....	311593
Rumstek de bœuf Charolais mûré sous vide environ 5kg.....	311588
Coeur de rumstek de bœuf Normand mûré sous vide environ 4kg.....	311542
Coeur de rumstek de bœuf de Salers PAD sous vide environ 3,5kg	311312
Rosbeef Charolais sous vide environ 1,5kg.....	311600
Jarret de bœuf Charolais non mûré sans os sous vide environ 2,3kg.....	311598

– ♠ Boeuf – Origine Union Européenne ♠

Entrecôte de bœuf origine UE PAD sous vide environ 2,5kg.....
311002

Faux-filet de bœuf semi-paré origine UE ½ sous vide environ 3,5kg.....
311138

– ♠ Boeuf Wagyu – Origine France ♠

Filet de bœuf Wagyu français environ 3kg.....
....311853

Faut filet de bœuf Wagyu français environ 7kg.....
311854

Picahna de bœuf Wagyu français environ 3kg.....
311857

Aiguillette baronne de bœuf Wagyu français environ 1,5kg.....
311858

Bavette d'loyau de bœuf Wagyu français environ 2,5kg.....
311859

Bavette flanchet de bœuf Wagyu français environ 1kg.....
311861

Onglet de bœuf Wagyu français environ 1kg.....
311860

Jarret de bœuf Wagyu français environ 3kg.....
311867

– ♠ Boeuf – Autres ♠

Entrecôte de bœuf Angus sous vide environ 2,kg.....
311351

Bavette d'loyau de bœuf Angus sous vide environ 2,5kg.....
311349

Onglet de bœuf Angus semi-apré sous vide environ 2kg.....
311350

Rôti de bœuf Angus environ 1,5kg.....
311361

Côte de bœuf Irlande sous vide x1 environ 800g.....
311178

Langue de bœuf x2 sous vide environ 2,5kg.....
311013

Noix de joue de bœuf sous vide environ 2,5kg.....
311010

Paleron de bœuf sous vide environ 3,5kg.....
311046

Rôti de bœuf tranche cru sous vide environ 1kg.....
311005

Bavette d'loyau de bœuf tranchéé x5.....
311469

♣**Boeuf Chalorais**: La charolaise est une race bovine française originaire de la région de Charolles en Bourgogne, vouée principalement à la production de viande, dont les individus sont de grand gabarit et de couleur blanche unie tirant parfois vers le crème. Fournissant une viande peu grasse et de bonne qualité gustative, elle est réputée pour ses qualités bouchères mais aussi pour sa forte croissance, sa rusticité et sa docilité.

♣**Boeuf Normand**: La normande est une race bovine française originaire de Normandie. C'est une vache de taille moyenne, qui a une robe caractéristique, blanche avec plus ou moins de taches brunes ou bringées (presque noire). Elle a la réputation d'être une race mixte, qui produit une viande de qualité et dont le lait est particulièrement bien adapté à la transformation fromagère, du fait de ses forts taux butyreux et protéiques, et de la nature des caséines qu'il contient.

♣**Boeuf Wagyu**: Le terme *wagyu* fait référence à plusieurs races de bétail japonais, dont celle élevée pour être transformée en viande de bœuf de Kobe. Le persillé de la viande (graisse intramusculaire: à l'intérieur plutôt qu'autour des muscles) est une des causes principales de la saveur de beurre sans égal du *wagyu*, de sa tendreté et de son goût délicieux. Par ailleurs, le gras de la viande resterait plus pauvre en cholestérol que celui d'autres races. Le bœuf de Kobe est une de ses variétés les plus raffinées et les plus prisées.

♣**Boeuf Angus**: L'angus ou Aberdeen-Angus est une race bovine britannique. Elle vient de la région des comtés d'Aberdenshire et d'Angus en Écosse. C'est une race bouchère qui produit une viande appréciée, finement persillée.

♣**Boeuf Limousin**: La limousine est une race bovine française rustique originaire du Limousin, qui est principalement vouée à la production de viande. C'est une race bouchère qui doit beaucoup à son passé d'animal de trait. Elle est appréciée pour sa viande qui a un grain particulièrement fin et est réputée pour sa tendreté. Elle est finement persillée, avec peu de gras, caractéristique commune aux races de trait.

Pour toutes informations concernant la tarification des produits, les commandes/réservations et les livraisons de la gamme viande de boeuf d'exception:

contactez-nous par mail: contact.finestfood@gmail.com

Une fiche de renseignement est à votre disposition. Nous livrons sous 4/5 jours par transport frigorifique.