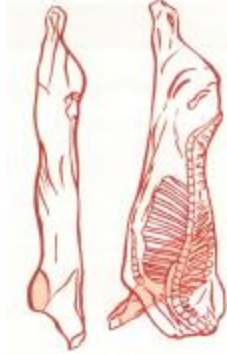


Description



Origine CEE suivant législation en vigueur
 Conformation de U (très bonne) à O (assez bonne)
 Engraissement 3 (moyen)
 Etiquetage conforme à la législation en vigueur
 pH : 5.8 maxi
 N° : agrément atelier obligatoire
 N°d'agrément Interbev - Contrat de transparence
 Tous les animaux adultes de plus de 24 mois sont testés ESB.

2 av. des Mondaults
 33270 Ht Floirac
 Tél. 05.57.77.09.09

BOULE DE MACREUSE

Morceau de 1° catégorie
 Code Ofival : 1311

<p>N°1 : Boule de macreuse PAD Prêt à rôtir, à trancher ou à hâcher Poids : 2,5 kg environ Conditionnement sous vide par 1 pièce DLC : 12 jours Gamme : VBF type laitier et gamme gourmande</p>	
---	---

<p>N°2 : Rôti-Rosbif Boule de macreuse Légèrement bardée (inférieur à 8 % du poids) Pièce prête à rotir. Poids : 2 kg 500 Conditionnement sous vide DLC : 12 jours Gamme : gourmande</p>	
---	---

<p>N°3 : Steak Boule de macreuse Absence totale d'aponévrose. Taux de graisse visuel nul. Pas de tranchage type "portefeuille" Poids : 140, 160, 180g Conditionnement sous vide par 10 DLC: 12 jours Gamme : gourmande</p>	
---	---

NUTRITION

Composition moyenne pour 100g de viande cuite :

Protide : 34 g Lipides : 10 g Fer : 3,9 mg P/L 3,4

Grammage **minima poids net dans l'assiette** prêt à consommer selon les recommandations du GPEM/DA.

	Maternelle	Primaire	Ado/Adulte	Personne Agée
Rosbif	40	60	80 à 100	80
Steak	50	70	80 à 100	80

Lors de votre commande, tenez compte de la perte de poids en fonction du mode de cuisson.

Caractéristiques bactériologiques

Conforme à la réglementation en vigueur.

Conforme à l'Arrêté ministériel du 21 décembre 1979 :

Germes	Critères
Coliformes thermotolérants 44°C/g	300
Staphylocoques à coagulase positive 37°C/g	100
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C/g	10
Recherche de Salmonella/25 g	Absence

CONSEILS D'UTILISATION :

La boule de macreuse issue du quartier avant est tendre et excellente en roti et en steak.

La boule de macreuse PAD est succulente en hâché cru façon "Tartare".

Le roti est tendre, savoureux et de forme régulière.

Ne saler qu'en fin de cuisson.

OBSERVATIONS :

Cette partie de boeuf est utilisée aujourd'hui en produit à rotir ou à bifteck à griller.

* Nota : Cette fiche détermine la généralité du produit.

* Merci de vous rapprocher de votre boucher pour toutes demandes particulières (grammage, bardage, ficelage).

