



Αξέπραστη ποιότητα, και σας την προσφέρουμε.



Μαγειρεύοντας κρέας

Κάθε κομμάτι και διαφορετικός τρόπος ψησίματος
Κάποια κομμάτια απαιτούν αργό ψήσιμο στη χύτρα ή την κατσαρόλα, για να έχουμε τη μεγαλύτερη γευστική απόλαυση. Τα κομμάτια αυτά ονομάζονται «για βραστό».

Άλλα κομμάτια προορίζονται για πιο γρήγορους τρόπους ψησίματος, στο φούρνο, το τηγάνι ή το γκριλ.

Συμβουλές
Είναι σημαντικό να βγάλουμε το κρέας από το ψυγείο λίγο πριν τα ψήσουμε για να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και να μην υπάρξει «σοκ» από την μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας την ώρα του ψησίματος.
Όταν το κρέας ψηθεί, πρέπει να το αφήσουμε να ξεκουραστεί για να διοχετευτεί η θερμοκρασία παντού, οι ιστοί του να «χαλαρώσουν» και να διατηρήσει την τρυφερότητά του και τη γεύση του: για τα απλά κομμάτια της ώρας (steaks, φιλέτο), το διάστημα ξεκούρασης πρέπει να ισούται με το χρόνο ψησίματος, ενώ για τα μεγάλα κομμάτια όπως τα νουά ή τις μπριζόλες με κόκκαλο, ο χρόνος ξεκούρασης είναι ο μισός του χρόνου ψησίματος.



Επιλέξτε το κομμάτι που σας ταιριάζει

1 φιλέτο	2 σπαστοκεφαλάκι με κόκαλο	3 σπαστοκεφαλάκι	4 σπαστοκεφαλάκι χωρίς κόκαλο	5 κότσι
6 φιλέτο	7 εκλάρο	8 νουά	9 κρεας	10 σπαστό τριπλό
11 σπαστοκεφαλάκι	12 σπαστοκεφαλάκι	13 εκλάρο	14 εκλάρο	15 σπαστοκεφαλάκι με κόκαλο
16 σπαστό	17 σπαστό με κόκαλο	18 σπαστό	19 νουά σπαστό	20 κότσι


για βραστό κατσαρόλας


για φητό κατσαρόλας


για φούρνο


για σάρα


για τηγάνι

Γαλλία,

χώρα εκτροφής

Ειδικές κρεοπαραγωγές φυλές

Βοοειδή που προέρχονται από διαλεχτές κρεοπαραγωγές ή μεικτές φυλές και παράγουν κρέας υψηλής ποιότητας.

Παραδοσιακή εκτροφή

Η εκτροφή είναι εκτατικού τύπου, ποιοτική και παραδοσιακή.

Τα ζώα μεγαλώνουν σε φυσικό περιβάλλον, σε μεσαίες και μικρές φάρμες 50-60 βοοειδή ανά μονάδα).

Φυτική διατροφή των ζώων

Τα ζώα τρέφονται με 100% φυτική διατροφή (φρέσκο χορτάρι, καλαμπόκι, δημητριακά, κ.α.) που τις περισσότερες φορές παράγεται στην ίδια τη φάρμα.

Αυστηροί έλεγχοι υγιεινής

Αυστηροί και συστηματικοί έλεγχοι πραγματοποιούνται σε όλα τα στάδια της παραγωγής έτσι ώστε το κρέας να ανταποκρίνεται σε όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.

Πλήρης ιχνηλασιμότητα

Κάθε νεαρό μοσχάρι έχει το δικό του «διαβατήριο» και ένα αποκλειστικό αριθμό αναγνώρισης. Η ταυτότητα αυτή το συνοδεύει από τη γέννησή του μέχρι το σφαγείο και επιτρέπει να βρούμε πολύ εύκολα την καταγωγή του.



Αξεπέραστη ποιότητα. Και σας την προσφέρουμε

Τρυφερότητα

Ο πιο σημαντικός παράγοντας παραμένει η τεχνογνωσία των επαγγελματιών σε ό,τι αφορά την ψύξη και την ωρίμανση του κρέατος, μέσα από φυσικές διαδικασίες και σωστές συνθήκες ωρίμανσης.

Γεύση

Το γαλλικό βόειο κρέας είναι νόστιμο και τρυφερό γιατί προέρχεται από επιλεγμένες κρεοπαραγωγές ή μεικτές ράτσες και από ζώα που εκτρέφονται με παραδοσιακό τρόπο.

Υγεία & Διατροφή

Το μοσχάρι κρέας είναι πλούσιο σε σίδηρο και πρωτεΐνες και απολύτως απαραίτητο για τη διατροφή όλης της οικογένειας. Εξασφαλίζει στα παιδιά και τους εφήβους τις πρωτεΐνες που απαιτούνται για την ανάπτυξη του σκελετού και των μυών. Στους ενήλικες, προσφέρει την απαραίτητη ημερήσια ποσότητα πρωτεϊνών, ενώ οι πρωτεΐνες και ο σίδηρος που περιέχει καταπολεμούν την ατροφία των μυών και βοηθούν την ανοχή στις λοιμώξεις.

Τα κομμάτια του κρέατος

Μία μεγάλη ποικιλία σε κομμάτια για διαφορετική χρήση και γευστικό αποτέλεσμα 20 διαφορετικά κομμάτια, με διαφορετική υφή και γεύση και πολλές δυνατότητες ψησίματος, στο γκριλ, στο φούρνο, στην κατσαρόλα ανάλογα με τα γούστα και τις προτιμήσεις

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1 Ελιά | 10 Ουρά τμήμα |
| 2 Σπαλομπριζόλα με καπάκι | 11 Στρογγυλό |
| 3 Σπαλομπριζόλα | 12 Ποντίκι |
| 4 Σπαλομπριζόλα χωρίς κόκκαλο | 13 Κιλότο |
| 5 Κόντρα | 14 Λάπα |
| 6 Φιλέτο | 15 Στηθοπλευρές |
| 7 Κιλότο | 16 Στήθος |
| 8 Νουά | 17 Στήθος μπροστινό |
| 9 Τράνς | 18 Σπάλα |

