

Conservation conseil de cuisson

Je viens de récupérer nom colis que dois-je faire ?

Pour ne pas rompre la chaîne du froid vous devez vous munir d'une glacière ou d'un sac isotherme pour le transport.



Peu encombrant la totalité d'un colis pourra être stocké dans un tiroir congélateur



Les découpes sont conditionnées sous-vide :

Hygiène alimentaire et confort de la manipulation à domicile, qualité de conservation et encombrement minimum pour le stockage

Chez vous :

Au réfrigérateur :

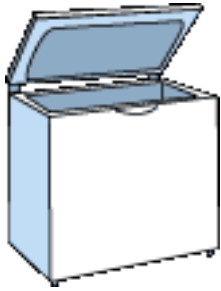


La viande ainsi conditionné se conserve au frais entre **+3° C et +5° C** pendant maximum 20 jours, la date limite de consommation **en frais** est précisée sur chaque paquet. Par contre

les steaks hachés et chipos-merguez doivent être **congelé dès réception**. La viande de veau se conserve maximum une semaine au frigo **en frais** date également indiquée sur le paquet.

(faite un petit test : dans le bas de votre frigo placer un verre d'eau, mettre un thermomètre dedans, au bout d'une 1h-1h30 vérifier la température si elle se situe entre 0°C et 6°C votre frigo fonctionne sinon faites un réglage).

Au congélateur :



Régler votre congélateur "en super congélation"

Vous pouvez bien évidemment congeler cette viande mais bien sûr avant la date limite de consommation. La viande bien rangée et bien étiquetée doit être congelée rapidement, placer vos morceaux de viande contre les parois les plus froide dans le compartiment à – 18°C, elle se conserve ainsi 8 à 12 mois. Quand à la viande de **veau** elle se conserve ainsi 6 à 8 mois.

Que dois-je faire pour retrouver toute sa saveur ?

Nous vous conseillons une décongélation dans le bas de votre réfrigérateur pendant 24 heures. C'est à dire sortir le morceau la veille de le cuisiner, et n'oubliez pas d'ouvrir votre sachet 20 à 30 minutes avant la cuisson, elle retrouvera toute sa couleur, son goût et son moelleux.