

INFORMATIONS ET CONSEILS D'ARNAUD

Pour garder toutes les qualités des produits et vous régaler davantage

1/ ATTENTION : RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID

- Arnaud respecte la chaîne du froid, à vous de la PROLONGER dès la sortie de votre colis du camion frigorifique d'Arnaud.

- Si température 10° dehors, c'est frais pour nous, TROP CHAUD pour la viande : température pour la viande 4° maxi.

- Ne laissez pas la viande longtemps dans la voiture, pensez à la mettre au frais.

2/ POUR UNE MEILLEURE QUALITE de la viande

Arnaud respecte les délais d'attente au froid de la viande de bœuf pour être meilleure à la consommation ; la viande est dite « rassie ».

Pendant ce temps de 15 jours à 3 semaines elle perd son eau.

Et donc elle perd de son poids du fait de la perte d'eau.

Son aspect extérieur est un peu plus foncé et plus rassi (= sec).

3/ PRIX et POIDS

Vigilance du prix par rapport au poids par Arnaud et Nathalie :

Commande par KG :

- poids égal au kg ou légèrement supérieur au Kilo

(soit entre 1kg et 1, 050kg) = prix du morceau : c'est le prix du kg

-quand poids inférieur au kg = prix en fonction du poids réel.

4/ VIGILANCE préparation colis commandes

Toute l'équipe de bouchers, préparateurs et ensacheurs sont vigilants sur la qualité des différents morceaux de votre colis.

Si jamais une pièce vous posait souci, contactez rapidement Arnaud par tél, pour l'en informer.

Il faut savoir que Arnaud est agriculteur et éleveur, mais pas cuisinier professionnel, que les bouchers sont des professionnels, et que les autres aides sont des bénévoles comme vous et nous, nous pourrions l'être.

Arnaud appréciera aussi d'avoir des retours de satisfaction.

5/ CONGELATEUR

Pensez à augmenter votre congélateur avant l'arrivée de la viande, car elle doit être saisie par le froid.

TOUTES VIANDES

1/ ODEUR DE LA VIANDE

Cette viande a souvent une odeur assez forte (volaille, porc, produits fumés...) qui est due tout simplement à la qualité des produits !...(comme différence entre une tomate du jardin et une tomate « industrielle »).

2/LES CHOCS THERMIQUES

Ils durcissent la viande, évitez-les au maximum :

- Décongelez la viande 48 heures au réfrigérateur et 1 heure à température ambiante avant de la cuisiner, elle sera comme fraîche.
- Si vous êtes pris par le temps, plongez la viande dans son sac d'emballage dans l'eau froide pour la décongeler, mais surtout pas de micro-onde !!!
- N'ajoutez jamais d'eau froide en cours de cuisson, mais de l'eau chaude;
- Plus que toute autre pièce, **le foie** craint les chocs thermiques qui le font durcir et rebiquer ! Mettez-le dans une poêle froide avec de la graisse froide et montez le tout en température.

3/ CUISSON

- Ne piquez pas, n'écrasez ni les steaks, ni les saucisses pendant la cuisson, cela fait sortir le sang ou le jus et durcit la viande.
- Les viandes à mijoter (bourguignon, jarret...doivent mijoter très longtemps (au moins 3 h) » au coin du feu ». Aussi, pensez à les cuisiner en grandes quantités et à les recongeler cuites par souci d'économie d'énergie et de temps de travail.
- Il vous est possible aussi de cuisiner avec la cocotte-minute.

VEAU

Pour que la viande de veau soit blanche, le veau ne doit boire que du lait et ne pas voir la lumière. Imaginez dans quelles conditions sont élevés ces animaux... Quand un veau est élevé en plein air, sous la mère et qu'il peut brouter de l'herbe, sa viande est plutôt rosée.

C'est le cas des veaux d'Arnaud.

Il faut alors cuisiner certaines pièces davantage comme du bœuf que comme du veau blanc.

POULETS

Ils sont dits "de chair", aussi les cuire assez longtemps.

PRODUITS SOUS VIDE

L'odeur forte à l'ouverture est normale, elle est due à l'anaérobiose.

Aussi, ouvrez la poche 30 mn avant consommation pour aérer et faire partir cette odeur.