

## Composition des colis de viande de veau à titre indicatif

Jean Marc nous propose des colis de viande de veau « Rosé » par colis de 8 kg.

La composition des colis est aléatoire et varie en fonction du nombre de cartons composés sur un même veau.

La viande est découpée et emballée sous vide dans un atelier agréé aux normes européennes.

Veau 8 kg	
<b>Morceaux à cuisson rapide :</b>	
•	6 à 7 sachets de 2 noix d'escalope
•	2 à 3 sachets de 2 côtes de veau
•	1 sachet de 1 quasi à rôtir
•	1 sachet de 1 épaule à rôtir
<b>Morceaux à cuisson longue :</b>	
•	1 à 2 sachets 600 à 800 gr d'assortiment pour blanquette
•	1 sachet de 5 morceaux de poitrine en tendron
•	1 sachet de 200 à 500 gr de jarret en tranches



### Conseils :

La viande de veau se conserve de deux à trois jours au réfrigérateur, dans son emballage d'origine. Il faut penser à sortir la viande du réfrigérateur un peu avant de la cuire : remise à température ambiante, elle n'est pas agressée par un trop fort écart de température au moment de la cuisson.

