

Conseils pour conserver la viande



Conservation

La viande se conserve au réfrigérateur dans la partie la plus froide, c'est-à-dire entre 0 et 2°C. Vous recevez votre viande dans un emballage sous vide, ce qui permet un délai de conservation de 8-10 jours à réception. Les pièces de viandes sont découpées, préparées et emballées la veille de votre livraison.

Congélation

Dans le cas où vous voudriez congeler votre viande, le mieux est de la congeler dès réception. Pour une congélation optimale, laissez la viande dans son emballage sous-vide cela permet d'éviter que la viande ne se dessèche.

Si la quantité de produit est importante, évitez de surcharger votre congélateur lors de cette étape, et préférez une congélation de votre livraison en plusieurs fois.

Décongélation

La décongélation est une étape à ne pas négliger, elle doit être douce afin de préserver toutes les qualités de la viande. Le mieux est de placer votre sachet au réfrigérateur 24 h à l'avance. Evitez au maximum une décongélation trop rapide. Le mode décongélation du micro-onde est bien sûr déconseillé.

Avant cuisson

De par sa nature, le sous vide prive la viande d'oxygène, afin que la viande retrouve son aspect et sa couleur naturelle, sortez-la de son emballage 1 ou 2 heures à l'avance selon la taille du morceau. Ne vous étonnez pas, le sous vide concentre les odeurs, laissez la viande s'aérer à température ambiante quelques minutes et elle retrouvera toutes ses qualités.

Si vous suivez correctement ces quelques étapes, vous ne devriez pas être déçu de la qualité gustative de nos viandes et vous devriez ravir vos papilles!



Rappel de conservation

Viande : 0 - 2℃

Charcuterie fraîche, salée, pâtés & terrines : 0 - 3 °C

Charcuterie sèche : à température ambiante ou entre 0 et 6℃

Tous nos produits sont frais, donc vous pouvez les congeler sans souci, en suivant les conseils ci-dessus.

