

La conservation sous vide

La viande est un produit à risque bactériologique élevé.

Notre principal rôle, en tant qu'abattoir prestataire de services, est de vous garantir une qualité sanitaire optimale et limiter ces risques.

Le principe ?

Retrait de l'oxygène autour
du muscle

L'action ?

Limiter le développement
des micro organismes
aérobies ainsi que
l'oxydation de la viande



La Garantie ?

- Un emballage hermétique
- Un contrôle de l'hygiène
- Une conservation des arômes
- Un étiquetage complet
- Une traçabilité respectée

“ Lorsque j'ouvre le sac sous vide il y a une drôle d'odeur et le muscle est terne ”
Il suffit de laisser la viande "respirer" avant de la préparer en la sortant de son paquet et en la laissant à l'air libre quelques instants . L'hémoglobine présente dans le muscle va se recharger en O₂ et retrouver sa couleur rouge.

“ On me parle de maturation sous vide... Mais qu'est ce que c'est ? ”

Nous allons tout simplement bénéficier de cette méthode avec toutes les garanties présentées ci-dessus. Le muscle sera mis sous vide en grosses pièces, semi-parées. On pourra le garder ainsi 15j maximum. Nous limiterons ainsi les pertes matière et le muscle ne sera pas sujet au phénomène de dessiccation .



Attention au respect de la chaîne du froid