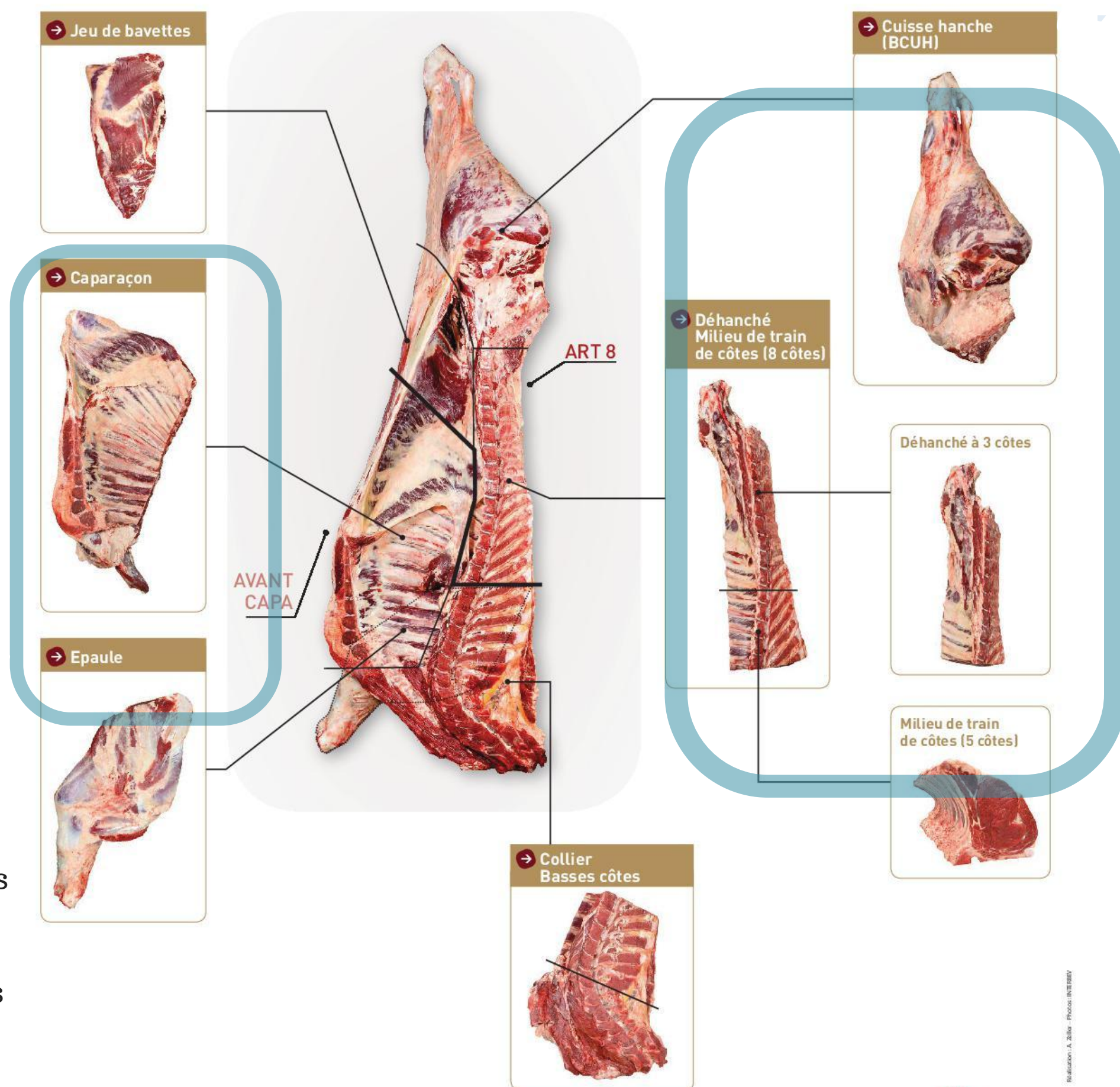


# Maturation & Surgélation

Les muscles les plus riches en collagène sont situés à l'avant de la carcasse et nécessitent une cuisson longue pour attendrir la viande.



La maturation est conseillée sur les muscles de l'arrière de la carcasse.

Réalisation de plaquettes de viande hachée salée surgelées - dans les 48h après abattage - avec les muscles de l'avant pour réaliser en parallèle une maturation sous vide.

“ J'entends beaucoup parler de maturation, mais qu'est ce que c'est ? ”

Lors de l'abattage de l'animal, le muscle est peu à peu privé d'oxygène. Le muscle va devenir très dur dans un premier temps. C'est ce que l'on va appeler la "rigidité cadavérique" ou "rigormortis". Ensuite, c'est un vieillissement maîtrisé de la viande qui va avoir lieu: c'est une réaction biochimique qui va détendre les fibres du muscle et ainsi attendrir la viande.

“ Guidez moi, quelles sont les pièces qui profitent le plus de la maturation ? ”

Principalement, il s'agit du faux filet, du rumsteak, de l'entrecôte et de la tranche. N'hésitez pas à vous référer à notre fiche "zoom sur le processus de maturation"



Emballage compact par 40 steaks (environ 5kg)  
Moins de plastique et gain de place !

