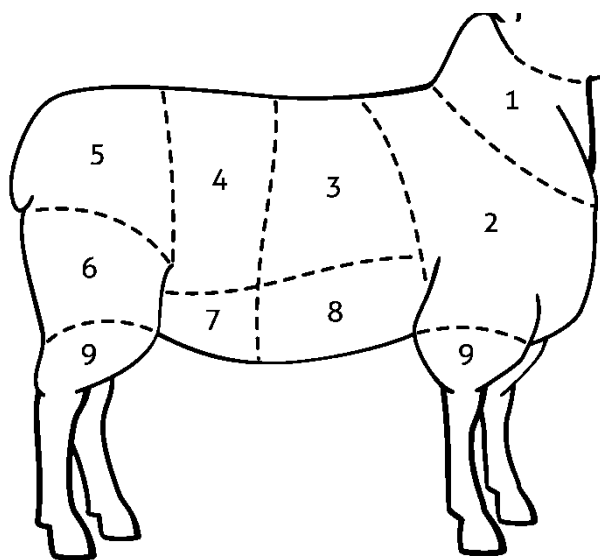


Liste des coupes de nos viandes

Pièces de viande d'agneau

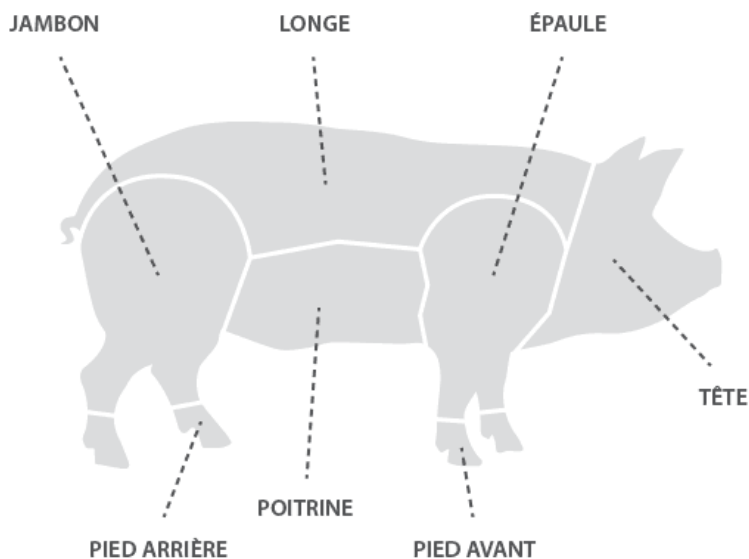
La viande d'agneau est réputée pour son goût raffiné et la délicatesse de sa chair. Le carré et le gigot sont les pièces les plus maigres. L'agneau contient de l'acide stéarique qui entraînerait une augmentation du « bon cholestérol » sans entraîner de hausse de « mauvais cholestérol ». Forte en vitamines B2 et B12 ainsi qu'en fer, zinc et phosphore, la viande d'agneau est aussi riche en protéines.



- 1 - Collier (à braiser)
- 2 - Épaule : rôti et cubes (à braiser)
- 3 - Carré (à griller)
- 4 - Côtelettes (à griller)
- 5 & 6 - Gigot : rôti ou steaks (à griller, le rôti peut aussi être braisé)
- 7 & 8 - Avant et flanc : côtes de flanc (à braiser)
- 9 - Souris et jarret (à braiser)
- Autres : Agneau haché
Saucisses
Abats (foie, rognons, cœur, animelles)

Pièces de viande de porc

La viande de porc Berkshire est très tendre, juteuse et maigre. La teneur en gras varie en fonction de la coupe. Excellente source de protéines de haute qualité, cette viande contient une grande quantité de minéraux tels que le zinc et le sélénium et de vitamines, dont celles du complexe B, principalement la thiamine (B1).



Les pièces offertes

Jambon de cuisse et jambon d'épaule
Rôti de cuisseau (à rôtir ou à braiser)
Tranche de rôti d'épaule (à braiser)
Épaule en cubes (à braiser)
Côtelette (à griller)
Filet mignon (à griller)
Rib
Osso bucco (à braiser)
Viande hachée
Bacon
Abats