

Contenu approximatif d'1/8 de bœuf :

Notre viande n'étant pas calibrée, il ne s'agit ici que d'une éventualité. Le lot peut donc quelque peu varier en fonction du poids de la bête.

Quartiers avants, rassis une semaine

- Rôti épaule : 2 x 500 gr env.
- Bouilli : 4 x 500 gr env.
- Jarrets : 1, voire 2
- Viande hâchée : 10 paquets de 500 gr env.
- Entrecôte parisienne : 2 à 3 pces
- Ragoût : 3x 500 gr env.

Quartiers arrières, rassis 3 semaines

- Entrecôte : 2 à 3 pièces
- Emincé minute : 3 x 500 gr env.
- Tournedos : 3 pièces
- Steacks : 12 pièces
- Bourguignonne : 1 x 500 gr env.
- Chinoise : 1 x 500 gr env.
- Rôti cuisse : 2 x 500 gr env.
- Rosbeef : 1 x 500 gr env.
- Côte de bœuf : 1 pièce

Steaks hâchés pour Hamburgers épicés bio : facultatif. Nombre à choix, pris sur votre lot de viande hâchée.

Si vous ne désirez pas certains morceaux, jarrets ou rôti par ex, ils peuvent tous être transformés en viande hâchée et les rôtis cuisse en émincé à mijoter.