

# LA BAVETTE DE LA VILLETTE

NOVEMBRE  
2012

**BOUCHERIE  
LALAUZE**  
DEPUIS PLUS D'UN SIECLE

## Les Actualités de la Viande

### Produit du mois BŒUF BLACK ABERDEEN GRAIN FEED



Sélection de Bœufs castrés de moins de trente mois finis avec une alimentation riche à base de grains au minimum 100 jours.

Les éleveurs australiens de Bœufs Grain Feed travaillent en respectant scrupuleusement un programme d'assurance de qualité afin de produire des viandes d'exception.

Les Bœufs de race Angus, Hereford; Longhorn ou Shorthorn paissent sur d'immenses plaines pendant toute leur croissance. Cent jours au minimum avant leur abattage, ils sont engraisés avec un régime extrêmement précis basé essentiellement sur une alimentation composée de grains et complétée de végétaux et céréales.

C'est un processus d'alimentation naturelle en plein milieu naturel qui donne à la viande un marbré, et un persillage qui contribue à son extrême tendreté et son goût exceptionnel.

Disponible début novembre / n'hésitez pas à réserver et étonner le palais de vos clients.



## Cours de la Viande

Le cours de la viande de qualité issue d'animaux de bonne conformation reste stable. Les vacances scolaires et des budgets ménagers sous la pression des taxes saisonnières, sans compter le froid qui arrive sont des éléments propices à la consommation des viandes à bouillir ce qui entraîne une hausse du tarif des viandes à mijoter. Les cours des volailles et du Porc restent haut du fait du coût élevé des céréales.

## Conseil du chef

### Boucher

Afin d'obtenir une couleur optimum de vos viandes bovines, ouvrez vos sachets sous vide et laissez quelques minutes au contact de l'oxygène de l'air elles retrouveront des couleurs plus vives.

La viande bovine présentée sous vide devient normalement plus sombre au cours de sa conservation au froid. Il peut y avoir des différences d'aspect selon les morceaux. Pour la viande bovine, par exemple le Rumsteck ou la Bavette sont plus rouges car plus riches en myoglobine que le Faux filet ou le Rond de Gîte.

**Dico du Louchébem**  
*Tue ton cochon, à la Saint-Martin et invite ton voisin.*

*« Luetoc ton lochon quic a la lainssem-lartinmem et linvitequem ton loisinvic! »*

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

## Agenda

Le 1<sup>er</sup> novembre  
« TOUSSAINT »

Le 11 novembre  
« ARMISTICE 1918 »

Du 11 au 15 novembre  
« EQUIP'HOTEL »



Jusqu'au 4 novembre  
« SALON  
DU CHOCOLAT »



Le 25 novembre  
« Sainte Catherine »

Du 22 au 26 novembre  
« SALON DES VINS  
DES VIGNERONS  
INDEPENDANTS ».

Visitez le site Web LALAUZE sur [www.boucherielalauze.fr](http://www.boucherielalauze.fr)