

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

OCTOBRE
2012BOUCHERIE
LALAUZE
DEPUIS PLUS D'UN SIECLE

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois-ci

LA CHASSE EST OUVERTE

A vos recettes : la Boucherie Lalauze vous propose un large choix de Gibiers à poils ou à plumes, entier ou en découpe.

N'hésitez pas à contacter votre Commercial pour tout renseignement.



Produit du mois

LES VOLAILLES DU MAINE

« des volailles bien élevées! »



Toutes les volailles du Maine sont élevées dans l'aire géographique délimitée « Volaille du Maine », territoire situé aux confins des rivières de la Mayenne, de la Sarthe, du Loir et la Maine.



Les volailles du Maine sont des volailles fermières de qualité supérieure, à viande tendre, sans gras excessif. Elles sont présentées éviscérées ou effilées, entières ou découpées, fraîches ou surgelées.

Cours de la Viande

Les cours des matières premières continuent leur hausse vertigineuse (blé, maïs, soja) et les indicateurs économiques sont au rouge ce qui engendre des tarifs élevés des produits carnés pour la saison. Il ne semble pas se profiler de détente significative dans les semaines à venir.

Conseil du chef

Boucher

Comment bien choisir votre Poulet?

Privilégiez les pièces où vous pouvez voir un grain de peau régulier et les filets de graisse, car comme dans toute viande, la graisse sans excès est facteur de goût.

La couleur en revanche n'est pas forcément un critère de qualité car elle varie surtout en fonction des races: Poulet jaune, blanc ou noir.. Ainsi à chaque couleur correspond un goût différent.

Le Poulet entier doit être ferme, ventre et croupion dodus, chair fine et souple des ailes. L'appellation PAC, qui signifie Prêt A Cuire, correspond à un Poulet éviscéré, au contraire d'un Poulet dit effilé dans lequel il reste encore les gésiers, foie, cœur et poumons.

Dico du Louchébem

« le laplem du lourjatte l'escoc liembic à londitioncuhe de savoirsoque à lelkuhe lourjas lemonteruche la léparatiompratte. »

Le plat du jour c'est bien à condition de savoir à quel jour remonte la préparation!

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Du 18 au 21 octobre

Salon CUISINEZ

Paris Porte de Versailles



Le 21 au 25 octobre

"SIAL, le plus grand salon de l'innovation agro-alimentaire au monde"

Paris Nord Villepinte



Le 26 octobre

« Vacances de la Toussaint »

Le 28 octobre

« changement d'heure »

Visitez le site Web LALAUZE sur www.boucheriellalauze.fr