LE MEILLEUR DU VEAU
pour les restaurateurs

Sélection Veau Premium

DES DÉCOUPES **CONÇUES POUR LA RHD** ET RÉALISÉES PAR DES BOUCHERS EXPERTS DÉDIÉS

UNE TRAÇABILITÉ **DE L'ÉTABLE À LA TABLE**

DES VEAUX **ÉLEVÉS AU LAIT MATERNEL (14 JOURS MINIMUM)**

71312 I Cœur de noix
+/- 3 kg

Désignation	Code	Poids (+/- kg)
Carré 6 côtes détalonné et manchonné	71411	3,5
Cœur de noix	71312	3
Côte bouchère	71412	0,500
Faux-filet	71517	2,3
Mouvant NOUVEAU	71274	0,500 x2
Paleron	71281	0,800
Picanha	71520	0,700

→ *Emballage sous vide pour toutes ces références.*