

Extrait non exhaustif gammes viandes fraîches et surgelées

BŒUF BIO – Vache race à viande			
13023	ROTI DE BŒUF BIO	Frais sous vide	Pièce d'environ 2 kg - sous filet
13023C	ROTI DE BŒUF BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce d'environ 2 kg - sous filet
13020	STEACK A POELER BIO	Frais sous vide	Pièces de 120 à 200 g
13034	SAUTE/BOURGUIGNON BIO	Frais sous vide	Morceaux de 60 à 80 g – poche de 2.5 et 5 kg
13034C	SAUTE/BOURGUIGNON BIO CONGELE	Congelé sous vide	Morceaux de 60 à 80 g - poche de 2.5 kg
13036	POT AU FEU BIO	Frais sous vide	Pièce de 2 à 3 kg - Roulé sans os sous filet
13036C	POT AU FEU BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce de 2 à 3 kg - Roulé sans os sous filet
13038	EMINCE DE BŒUF BIO Tranché main	Frais sous vide	Lamelles issues des morceaux nobles Poche de 2.5 kg
13038C	EMINCE DE BŒUF BIO CONGELE Tranché main	Congelé sous vide	Lamelles issues des morceaux nobles Poche de 2.5 kg
14001C	LANGUE DE BŒUF BIO CONGELEE	Congelé sous vide	Pelée – poche individuelle
VEAU BIO – veau rosé race à viande			
23013	ROTI CUISSEAU DE VEAU BIO	Frais sous vide	Pièce de 1.5 à 3.5 kg- Cuisseau sous filet
23013C	ROTI CUISSEAU BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce de 1.5 à 3.5 kg- Cuisseau sans filet
23014	ROTI BAS CARRE DE VEAU BIO	Frais sous vide	Pièce de 1.5 à 2.5 kg Calibre homogène sous filet
23014C	ROTI BAS CARRE DE VEAU BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce de 1.5 à 2.5 kg Calibre homogène sous filet
21010C	FILET MIGNON DE VEAU BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce de 1.2 à 2 kg
23006	ESCALOPE DE VEAU BIO	Frais sous vide	Pièce de 120 à 180 g dans la noix, noix pâtissière, sous noix, carré 30 pièces par poche
23007C	ESCALOPE DE VEAU BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce de 120 à 180 g dans la noix, noix pâtissière, sous noix, carré 10 pièces par poche
23015	SAUTE/BLANQUETTE DE VEAU BIO	Frais sous vide	Morceaux de 60 à 80 g, sans os – poche de 2.5 kg

23015C	SAUTE/BLANQUETTE DE VEAU BIO CONGELE	Congelé sous vide	Morceaux de 60 à 80 g, sans os – poche de 2.5 kg
AGNEAU BIO			
33004C	SAUTE D'AGNEAU BIO CONGELE	Congelé sous vide	Morceaux de 60 à 80 g, sans os – poche de 2.5 kg
31109C	GIGOT DESOSSE BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce de 1.5 à 3 kg – os coulé
PORC BIO			
43000	SAUTE DE PORC BIO	Frais sous vide	Morceaux de 60 à 80 g, sans os – poche de 5 kg
43000C	SAUTE DE PORC BIO CONGELE	Congelé sous vide	Morceaux de 60 à 80 g, sans os – poche de 2.5 kg
43006	ESCALOPE DE PORC BIO	Frais sous vide	Pièce de 150 g dans le jambon 30 pièces par poche
43006C	ESCALOPE DE PORC BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce de 150 g dans le jambon 20 pièces par poche
43005	ROTI LONGE DE PORC BIO	Frais sous vide	Pièce de 1.5 à 3.5 kg sous filet
43005C	ROTI LONGE DE PORC BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce de 1.5 à 3.5 kg sous filet
43019	CÔTES DE PORC S/OS BIO	Frais sous vide	Pièce de 110/150 g Côte échine découennée, dégraissée, désossée 10 pièces par poche
43019C	CÔTES DE PORC S/OS BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce de 110/150 g Côte échine découennée, dégraissée, désossée 10 pièces par poche
43017	CÔTES DE PORC AVEC OS BIO	Frais sous vide	Pièce de 130/170 g Côte échine découennée, dégraissée 10 pièces par poche
41000C	FILET MIGNON DE PORC BIO CONGELE	Congelé sous vide	Pièce de 500 g environ
41009	POITRINE DE PORC BIO PAREE DESOSSEE - A ROTIR	Frais sous vide	Poitrine parée – désossée - 4 faces Cartilage apparent Pièce de 3 à 5 kg
41009C	POITRINE DE PORC BIO PAREE DESOSSEE - A ROTIR CONGELEE	Congelé sous vide	Poitrine parée – désossée - 4 faces Cartilage apparent Pièce de 3 à 5 kg

Votre interlocuteur dédié se tient à votre disposition pour vous accompagner dans vos recherches, demandes de renseignements et exploration des solutions qui s'offrent à vous :

Pierre DELOISON pierre@unisvert.fr 06.83.66.54.05

Alban LEROY alban@unisvert.fr 06.16.46.05.17