Descriptions des colis:

Les colis sont constitués d'un panachage de morceaux, en emballage individuel, sous vide et étiquetés:

Le plus populaire

Colis Personnalisable 5kg 17,50€/kg	Environ la moitier du colis fixe (non personnalisable mais avec le choix entre rôti et pavé à griller)	**≈2,5kg fixe** (non personnalisable)	**Bifteck, Faux-filet, Entrecôte Rosbif ou Pavé**
	L'autre moitier est **personnalisable**	**≈2,5kg à repartir** comme vous le souhaitez	**Steaks hachés, Chipolatas, Merguez, Saucisses Paysannes, Viande hachée, Bourguignon ou Pot au feu**
Colis Premium 3kg 19,90/kg	Environ la moitier du colis fixe (non personnalisable). Morceaux de 1er choix en proportion plus importante. Vous avez le choix entre rôti et pavé à griller.	**≈1,5kg fixe** (non personnalisable)	**Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Bavette ou Onglet, Rosbif ou Pavé Rumsteak**
	L'autre moitier est **personnalisable**	**≈1,5kg à repartir** comme vous le souhaitez	**Steaks hachés, Chipolatas, Merguez, Saucisses Paysannes, Viande hachée, Bourguignon ou Pot au feu**
Colis Mixte 5kg 16,20€/kg	Environ 50% (≈2,5kg) de morceaux à griller		**Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif**
	Environ 20% (≈1kg) de steaks hachés		**Steaks hachés**
	Environ 30% (≈1,5kg) de morceaux à mijoter		**Bourguignon, Pot au feu**
Colis Mixte 10kg 15,50€/kg	Environ 50% (≈5kg) de morceaux à griller		**Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif**
	Environ 20% (≈2kg) de steaks hachés		**Steaks hachés**
	Environ 30% (≈3kg) de morceaux à mijoter		**Bourguignon, Pot au feu**
Colis Traditions 10kg 14,60€/kg	Environ 50% (≈5kg) de morceaux à griller		**Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif**
	Environ 50% (≈5kg) de morceaux à mijoter		**Bourguignon, Pot au feu**
Colis Maxi Côte de Bœuf Mixte De 16 à 20kg 15,50€/kg	Environ 50% (≈9kg) de morceaux à griller		**AU CHOIX : 1 belle côte de Bœuf de 1,2kg à 1,7kg (d'environ 6cm d'épaisseur) OU 2 demi côtes (d'environ 3cm d'épaisseur chacune) + Bifteck + Faux-filet + Rosbif + Pavé**
	Environ 20% (≈3,5kg) de steaks hachés		**Steaks hachés**
	Environ 30% (≈5,5kg) de morceaux à mijoter		**Bourguignon, Pot au feu**

Précisions :

Tous les morceaux sont emballés individuellement, sous vide, et étiquetés (étiquette précisant le nom du morceau et la date limite de consommation).
Il est ainsi aisé de la congeler, en respectant toutefois et si possible un délai d'une quinzaine de jours (voir ci-après).

La mise sous vide de la viande permet une conservation au frais d'environ une vingtaine de jours (à l'exception des steaks hachés, saucisse et merguez, ayant une date plus courte).

Conseils :

Vous êtes sur le point d'acquérir puis de consommer une viande d'une rare qualité.
A la ferme de Malassise nos vaches sont nourries uniquement avec des aliments Bio, à l'herbe et aux céréales produits sur l'exploitation.
Nos vaches ne connaissent ni le stress ni la faim, et sont engraissées sur un temps très long, donnant une viande persillée et goûteuse.
Les conseils suivant vous permettront de sublimer votre dégustation.

La conservation :

Afin d'obtenir une viande encore plus tendre et goûteuse, il est recommandé de la laisser au réfrigérateur au moins 2 semaines avant de la manger ou de la congeler.
La viande se bonifie les jours passant.
Pour permettre à la viande de dégager toutes ses saveurs, la décongélation se fait la veille pour le lendemain (entre 8 et 12h au frigo).

Ensuite, ouvrez le sachet puis laisser la viande à température ambiante 1h avant la cuisson.

La cuisson :

Faite chauffer votre poêle à feu vif, ajouter une noix de beurre puis votre steak. Cuisez environ 2 minutes par face, en fonction de l'épaisseur du steak et de votre goût.
ATTENTION A NE PAS TROP CUIRE VOTRE STEAK !
Mieux vaut un morceau pas assez cuit que vous remettrez à chauffer, qu'un morceau trop cuit qui donnera une viande moins tendre et moins juteuse !

N'hésitez pas à ouvrir votre viande avec un couteau durant la cuisson pour constater son avancement.
Utilisez le jus de la viande et le beurre fondu dans votre poêle pour arroser votre steak dans l'assiette.

Pour obtenir d'avantage de sauce, vous pouvez ajouter quelques gouttes d'eau dans votre poêle chaude, les faire tourner puis arroser à nouveau votre steak.
Enfin, salez avec du sel de Guérande.

Bonne dégustation !