

CONSERVATION AU REFRIGERATEUR

Le conditionnement sous vide, permet de conserver la viande de 8 à 14 jours au réfrigérateur.

(Référez-vous à la DLC indiquée sur les étiquettes de chaque sachet)

Le sous vide est idéal pour optimiser la conservation des denrées alimentaires car :

- Il est une barrière à l'oxygène, à l'origine de la dégradation et du vieillissement des aliments. Le développement des micro-organismes et des enzymes est ainsi réduit et permet de prolonger la conservation.
 - Ce type de conditionnement n'altère en rien la qualité de la viande. Cependant, certains aspects visibles peuvent surprendre : la couleur de la viande (qui devient plus foncée car l'absence d'oxygène crée un changement d'état du pigment). La viande reprend sa couleur normale dans l'heure qui suit le déconditionnement du produit.
 - Il n'y a aucune conséquence sur les qualités nutritionnelles et gustatives.
 - L'odeur de la viande est un peu plus "soutenue" à l'ouverture du sachet, les arômes ayant été concentrés dans le sachet.
- 👉 Avant toute préparation, il est donc important de sortir le morceau de son emballage pour le ré-oxygéner, (et le laisser racir). Sortez la viande de votre réfrigérateur et de son sachet environ 1h avant de la cuisiner, voire la veille, elle sera alors au summum de sa qualité !**

CONSERVATION AU CONGELATEUR

Votre viande étant conditionnée sous-vide, vous pouvez la conserver dans votre congélateur, sans aucune altération, environ 12 mois.

- Il faut la congeler le plus tôt possible et avant la date limite de consommation, sans toucher au sachet sous vide qui protège votre viande du gel.
- Congeler des produits ultra-frais assure une excellente fraîcheur une fois le produit décongelé.
- Veillez à toujours congeler des pièces à plat, jamais en boule.
- Ne jamais recongeler un produit décongelé.
- La durée de décongélation varie de 12h pour un steak de 100 gr à plus de 24h pour un roast-beef de 500 à 800 g



CUISSON ET CONSOMMATION



→ La Highland est une viande qui se mange saignante. Dans le cas d'une cuisson prolongée, la viande risque d'être trop ferme, et vous risqueriez d'être déçu !

→ Ne salez pas votre morceau avant cuisson et attendez un petit peu avant de servir la viande.

☞ **Utilisez une poêle ou un grill très chaud. Il faut toujours saisir les viandes et ne les retourner qu'une seule fois de chaque côté.**

Les Cuissons

Bleu - Cuire environ 20 secondes par face pour une tranche d'un centimètre d'épaisseur. Les bords restent majoritairement rouges à l'extérieur.

Saignant - Cuire entre 45 et 60 secondes par face pour une tranche d'un centimètre d'épaisseur.

A point - Cuire environ une minute trente par face (retourner plusieurs fois) pour une tranche d'un centimètre. Les bords ne laissent plus apparaître de rouge et on voit perler des gouttes de sang à l'extérieur.



Poêler : saisir la viande à feu vif puis la cuire à plus ou moins haute température dans de la matière grasse.

Griller : saisir rapidement la viande à feu très vif sur un gril ou dans une poêle sans matière grasse.

Rôtir : cuire la viande au four avec peu ou pas de matière grasse.

Braiser : faire revenir la viande puis la cuire à couvert dans un peu de liquide. Elle cuit très doucement et très longtemps pour exprimer toute sa saveur et son fondant.

Bouillir : plonger entièrement la viande dans un liquide et la cuire longuement à petits frémissements.



Cher(s) client (e) s,

Vous avez choisi de déguster notre bonne viande d'Highland. Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

Parce que nous accordons beaucoup d'importance à la qualité de notre viande, les conditions et l'environnement d'élevage de nos bêtes, voici quelques conseils et petites astuces à suivre, afin que de la caissette à l'assiette, la viande garde toute sa saveur.

Bon appétit,

La Highland Team