



CONGELATION / DECONGELATION



La viande est un aliment qui se prête bien à la congélation. Par ailleurs pour conserver au maximum les qualités gustatives de nos produits, tous les morceaux de bœuf sont emballés dans des sachets sous vide. Ils peuvent être congelés immédiatement pour préserver au maximum leur goût.

Congélation

1. Utiliser un congélateur **** propre, dégivré et en bon état de fonctionnement
2. Congeler les pièces plates (steak, entrecôte) à plat
Les morceaux mis à plat décongèleront plus rapidement et uniformément
3. Conserver les morceaux de viande dans leur emballage sous vide
Un emballage approprié permet d'éviter les brûlures de la viande et la perte de ses sucs originels
4. Utiliser le mode congélation de votre appareil
Plus la viande est congelée rapidement et à basse température, moins il y aura de perte de liquide lors de la décongélation



Décongélation

1. Décongeler votre viande au réfrigérateur dans son emballage sous vide

Steak congelé à plat (200g x 2) :	12 h au réfrigérateur
Rosbif (1kg) :	24 h au réfrigérateur
Bourguignon, Braisé, Pot au Feu (1kg):	24 h au réfrigérateur
2. Ne jamais décongeler à température ambiante (développement microbien accéléré)
En cas d'urgence, la viande peut être décongelée rapidement en la passant sous l'eau froide
3. **Ne jamais recongeler un produit décongelé !**
4. Ouvrir le sachet sous vide 30mn avant la cuisson des aliments

