

IRISH FOODS

Kettyle



L'ÉLÉGANCE DU GOÛT

MAISON CHAZAL

FONDÉE EN 1976

VIANDE MATURÉE

D'AILLEURS

LA MATURATION, OUI. MAIS POURQUOI ?

3 jours après l'abattage, l'ensemble des muscles de l'animal atteignent leur niveau maximal de dureté. C'est à ce moment-là en général que les abattoirs procèdent à la découpe et la mise sous vide.

Tout le bénéfice de la maturation repose dans le temps qui est offert aux muscles de se relâcher. Durant environ 14 jours, plusieurs enzymes dont les protéases provoquent un phénomène naturel qui favorise le cisaillement des fibres pour retrouver un niveau optimum de tendreté.

Mais ce n'est pas tout ! La maturation est réalisée dans des chambres où la température et l'hygrométrie sont parfaitement maîtrisées. La ventilation de la chambre de maturation chasse l'humidité naturellement présente dans les muscles pour concentrer les goûts.

Le vieillissement à la mousse de sel -procédé unique au monde- ajoute une autre dimension aux classiques « dry-aged ».

Les muscles continuent à respirer lorsqu'ils sont nus. En aérobie, l'humidité est évacuée de la viande et les parois hygroscopiques l'attire vers elles pour la chasser de la chambre de maturation. Ainsi, les muscles sont plus rapidement dans un univers stable et sous contrôle en comparaison à un classique vieillissement à sec.

Le vieillissement en « grotte de sel » au haut niveau de potassium concentre les arômes secs et mélodieux de la viande maturée en lui évitant un goût trop prononcé. Cela lui confère une meilleure caramélisation avec un subtil goût de noisettes. Enfin, le gras présente une douceur qui ressemble étrangement à celle du foie gras.



SCANNEZ POUR EN SAVOIR PLUS

TOP!

L'ART DE LA MATURATION :

- LE CHOIX DE LA MATIÈRE PREMIÈRE ADAPTÉE
- UNE PARFAITE MAÎTRISE DU FROID, DE LA LUMIÈRE ET DE L'HYGROMÉTRIE

LA
PROMESSE
KETTLE
C'EST :
• UN BŒUF
SÉLECTIONNÉ
À LA MAIN
• 21 JOURS
DE MATURATION
SUR OS
(SAUF 70821)

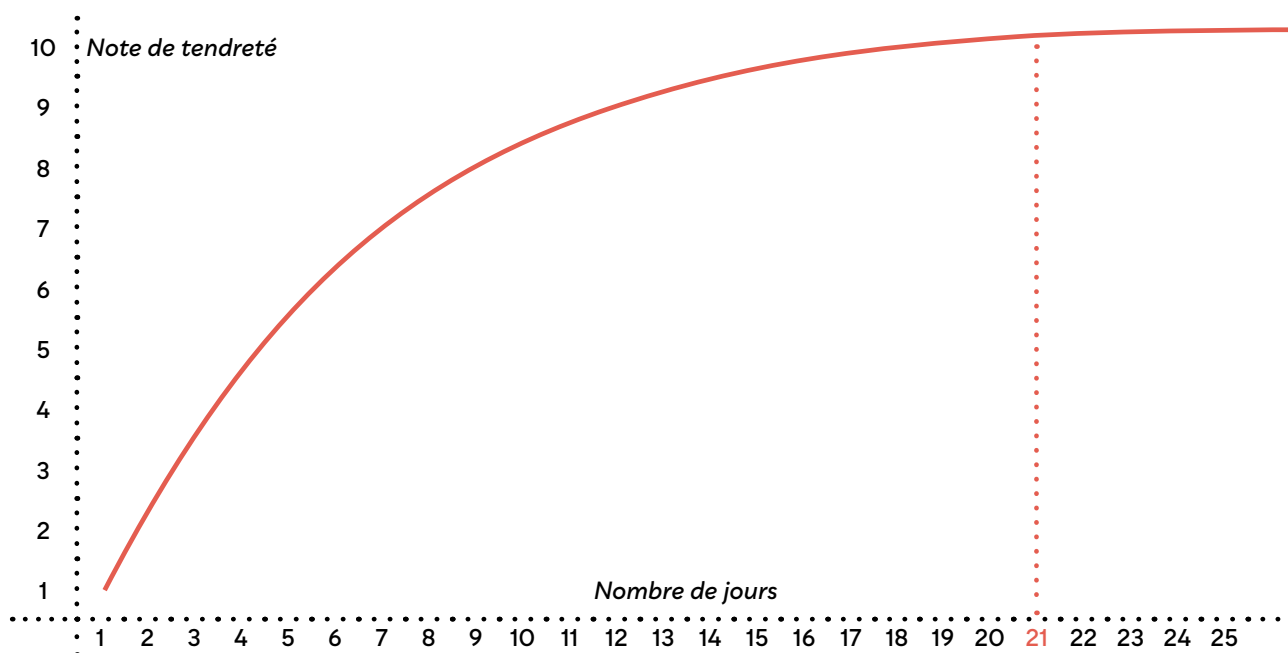


Désignation	Code	Poids (+/- kg)
Berlingot de moelle aromatisée	70821	0,200
Carré de côtes	70818	4,5
Carré tomahawk 6 côtes	70804	6
1/2 Faux-filet	70820	2,5
Filet sans chainette	70803	2,4
Kalbi rib	70810	0,200 x5
1/2 Noix d'entrecôte	70819	1,5
Picanha	70805	1,6
Rib finger	70813	1
Tomahawk « short bone »	70822	1

LES DÉCOUPES

Côte	70816	0,350 x6
Faux-filet	70817	0,220 x6
Filet	70806	(0,140 x2) x5
Noix d'entrecôte	70807	0,230 x6
T-Bone	70809	0,375 x6

→ Emballage sous vide pour toutes ces références.



70822 | Tomahawk « short bone »
+/- 1 kg



70820 | 1/2 Faux-filet
+/- 2,5 kg



70818 | Carré de côtes

+/- 4,5 kg



70803 | Filet sans chainette

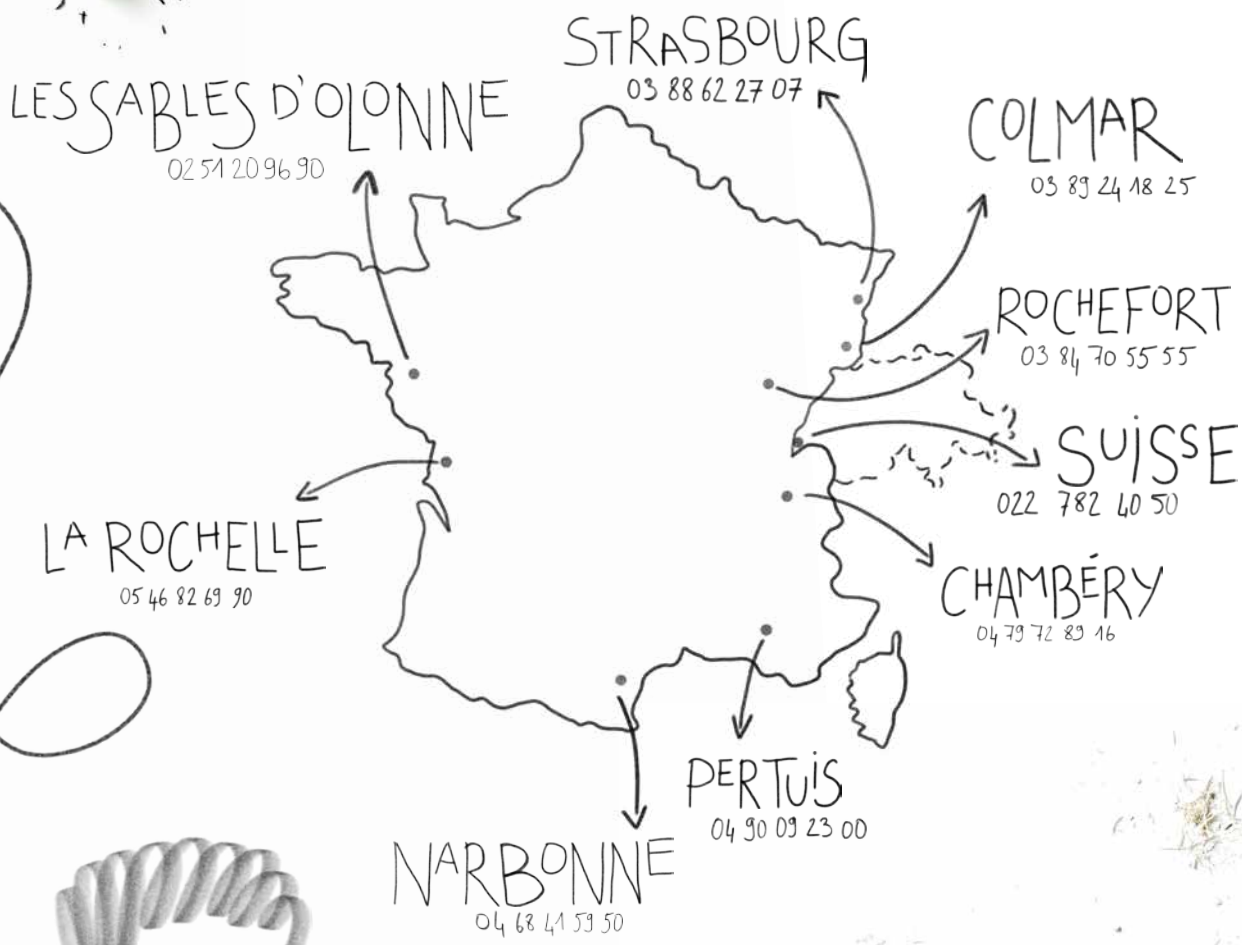
+/- 2,4 kg



70821 | Berlingot de moelle
aromatisée

+/- 200 g





Et vivement le prochain numéro !

Recevez le prochain catalogue en envoyant
un mail à contact@maisonchazal.com

www.maisonchazal.com



RCS Chazal Dole 479 753 170 000 14. Suggestions de présentation. Les recettes sont susceptibles d'être modifiées en cours de saison. Données et photos non contractuelles. Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique.