

LE MEILLEUR DU VEAU

pour les restaurateurs

Sélection
Veau Premium

PAGE 30

DES
DÉCOUPES
CONÇUES
POUR LA RHD
ET RÉALISÉES
PAR DES
BOUCHERS
EXPERTS DÉDIÉS

UNE
TRAÇABILITÉ
DE L'ÉTABLE
À LA TABLE

DES VEAUX
ÉLEVÉS AU LAIT
MATERNEL
(14 JOURS
MINIMUM)



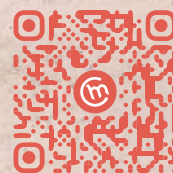
71312 | Cœur de noix
+/- 3 kg

NOUVEAU

71274 | Mouvant
+/- 500 g x2



RENDEZ-VOUS
EN OCTOBRE



Désignation	Code	Poids (+/- kg)
Carré 6 côtes détalonné et manchonné	71411	3,5
Cœur de noix	71312	3
Côte bouchère	71412	0,500
Faux-filet	71517	2,3
Mouvant	NOUVEAU 71274	0,500 x2
Paleron	71281	0,800
Picanha	71520	0,700

→ Emballage sous vide pour toutes ces références.