



VIANDE DE POULAIN DE NOS PATURAGES SUISSES

DISPONIBLE À PARTIR DU 27.10.25
SUR COMMANDE

N° art.	Articles
1000	Derrière de poulain avec os, sans flanchet
1001	Aloyaux (<i>coupe import</i>)
1002	Devant sans os / sans flanchet
1004	Filet (<i>coupe import</i>)
1005	Entrecôte (<i>coupe import</i>)
1006	Rumpsteak (<i>coupe import, entier</i>)
1007	Coin s/couvercle (<i>coupe import, entier</i>)
1008	Noix (<i>coupe import, entier</i>)
1009	Tranche carrée (<i>coupe import</i>)
1010	Tranche ronde (<i>coupe import</i>)
1012	Entrecôte Parisienne
1013	Ragoût 1er choix
1022	Bavette
1024	Epais épaule


Votre conseiller de vente Suisse-Romande


Etienne Offenbroich : Bureau : 022 354 20 48 – Natel : 079 480 57 34 – E-Mail : mail@skin-packing.ch

Poulain suisse de nos pâturages

Cette année, nous vous proposons de redécouvrir une tradition suisse. Laissez-vous surprendre par nos packs sur mesure de poulain suisse.

Nos packs, composés de **5 articles de 1 kg**, vous sont livrés clés en main, prêts à être proposés à vos clients. Chaque article est **emballé et étiqueté individuellement** pour garantir qualité et praticité.

 **Disponibilité** : à partir du **10 novembre 2025**

 **Conditionnement** : uniquement disponible **en congelée**, sur précommande.

Pack Economie *congelé*

Steak 6 x 160 g (~1 kg)
Steak haché burger 10 pcs (~1 kg)
Osso bucco 5 pièces (~1 kg)
Emincé minute 1 kg
Ragoût 1 kg

Pack Famille - *congelé*

Steak 6 x 160 g (~1 kg)
Bourguignonne coupée 1 kg
Steak haché burger 10 pcs (~1 kg)
Emincé minute 1 kg
Ragoût 1 kg

Pack Premium - *congelé*

Steak 6 x 160 g (~1 kg)
Bourguignonne coupée 1 kg
Rosbif ficelé 1 kg
Rôti 1 kg
Emincé minute 1 kg

Utilisé nos exemples de recettes pour inspirer vos clients

Ragoût, Osso Bucco

- saisir de façon à colorer uniformément
- Assaisonner selon vos goûts
- Saupoudrer d'une cuillère de farine pour singer (pour lier la sauce)
- Déglacer au vin (rouge ou blanc)
- Mouiller à niveau avec du bouillon
- Mijoter environ 45 minutes à couvert

Emincé minute

- Saisissez rapidement la viande dans une poêle très chaude jusqu'à obtenir une légère coloration
- Assaisonner
- Ajuster selon vos goûts

Roti braisé

- saisir de chaque côté dans une poêle très chaude
- Assaisonner selon vos goûts
- Déglacer (exemple : à la bière)
- Mouiller au 3/4 avec du bouillon
- Enfourner à 130°C pendant environ 2h00
- Ajuster la sauce selon vos goûts

Bourguignonne coupée

- Convient aussi pour chinoise en cube ou pour grillade minute

Rosbif

- saisir de chaque côté dans une poêle très chaude
- assaisonner selon vos goûts
- enfourner à 100°C pendant environ 1h00
- servir avec une sauce de votre choix (exemple : sauce tartare)

Steak

- saisir de chaque côté dans une poêle très chaude
- Assaisonner selon vos goûts
- Couper le feu et laisser reposer à couvert pour équilibrer la cuisson selon vos préférences