

# LES VIANDES EFFILOCHÉES



Salted  
Beef

Pulled  
Pork



# Salted Beef



Aussi bon FROID que CHAUD

Le « Salted Beef » – bœuf effiloché – est un persillé de bœuf « façon confit » cuit lentement sous vide pendant 12 heures. Le résultat : une viande ultra fondante, tendre et juteuse, que l'on effiloche à la fourchette...

...Absolutely delicious!

Le Salted Beef est une recette 100% plaisir qui offre une multitude d'applications. Le Salted Beef est une déclinaison moderne et effilochée du traditionnel Corned beef américain.

Il s'accommode désormais dans toutes les cuisines ! (voir nos idées recettes)





# Pulled Pork

Recette originale US

Le « Pulled Pork » – porc effiloché – est une épaule de porc «façon confit» cuit lentement sous-vide pendant 6 heures. Le résultat : une viande ultra fondante, tendre et savoureuse, que l'on effiloche à la fourchette...

...Absolutelydelicious!

**Le Pulled Pork est une recette 100% plaisir...**

**Originaire des USA, c'est le nouveau spare ribs ! Le Pulled Pork est traditionnellement servi dans un sandwich avec une sauce BBQ et une salade de chou (coleslaw). Il s'accommode désormais dans toutes les cuisines ! (voir nos idées recettes)**





à vos  
fourchettes !

★ *Original USA* ★



BBQ PULLED PORK  
CHEESE FRIES

*Dans un pain burger grillé -bun-  
ou sur un lit de « french fries »*

Garnir avec le *Pulled Pork -ou Salted Beef-*, de la salade de chou croquant, des oignons rouges émincés, le tout assaisonné d'une sauce *BBQ ... !*





à vos  
fourchettes !

# Brasserie Bistro



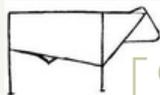
Parmentier de porc - ou bœuf effiloché  
et purée de patate douce



Millefeuille porc effiloché et  
croustillant de polenta

## Porc effiloché

[pulled pork]



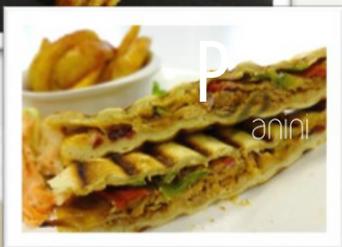
[SALTED]beef



Croque [pulled pork] '  
avocat, cream cheese, cheddar



Poutine au bœuf effiloché  
sauce à la bière



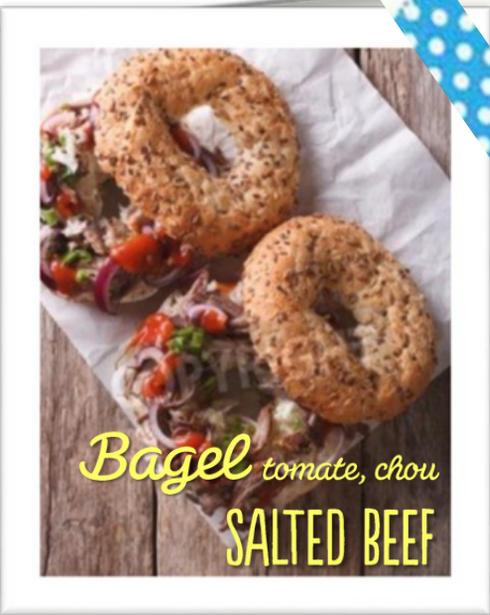
Panini





à vos  
fourchettes !

# FAST good





à vos  
fourchettes !

# Ethnique

CUISINE DU MONDE

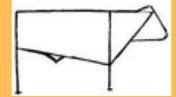


Pâtes, bouillon de légumes,  
coriandre BŒUF EFFILOCHÉ



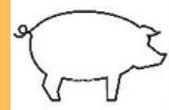
# INFORMATIONS TECHNIQUES

## Salted beef



CODE	CONDITIONNEMENT	POIDS	DLC
19 655	poche	Env. 1,700 kg	14 jours

## Pulled pork



CODE	CONDITIONNEMENT	POIDS	DLC
11 619	poche	Env. 1,900 kg	14 jours

### MODE OPÉRATOIRE :

à effilocheur à l'aide de 2 fourchettes (ou 2 griffes)



SN DISTRIBUTION

1 rue de la cigale

30129 Redessan