

CAVE DE MATURATION

1/ LA MATURATION :

La maturation est un processus permettant à un aliment d'améliorer ses qualités gustatives par vieillissement.

Nous utilisons ce procédé afin d'obtenir une viande plus tendre et plus savoureuse.

En effet lors de l'abattage, la viande originellement se raidit et devient dure. La maturation permet alors de l'attendrir.

Le collagène qui entoure les fibres disparaît peu à peu et la viande gagne alors en tendreté et en saveurs.

Cet affinage nous permet de vous offrir une viande d'une extrême qualité gustative avec des arômes incomparables et une tendreté exceptionnelle.

2/ PROCEDE :

La maturation s'effectue dans une cave dédiée à cet effet et ayant une température comprise entre 1 et 2 degrés.

La durée de maturation est de 25 à 60 jours environ.

Les morceaux de viande sont placés dans une cave de maturation durant cette période et la disparition progressive du collagène entourant les fibres ainsi que la perte d'eau permettent le murissement de la viande.

3/ SELECTION RACE A VIANDE :

Notre viande est issue d'animaux de race à viande qui est réputée pour être une viande goûteuse.

Un tri spécifique est réalisé, où l'on recherche le persillé de la viande pour développer les arômes à la cuisson. « C'est le gras qui nourrit la viande, qui la rend moelleuse, juteuse et savoureuse ».