

SALAISSON



Nos salaisons d'Alsace

	<p>Kassler Viande de porc issue du filet, morceau tendre et maigre, ficelé à la main Se consomme tranché, froid ou chaud À mijoter DLC : 19 jours</p>	<p>Conditionnement barquette de 1 à 2 pièces sous-uide</p>	<p>Poids unitaire de 500 g à 1,75 kg Déclinaison cru, cuit, fumé</p>	
	<p>Poitrine Viande de porc, caractérisée par ses couches de viande et de gras À mariner, à griller, à mijoter ou à bouillir selon la recette DLC : 14 à 19 jours</p>	<p>Conditionnement barquette de 1 à 2 pièces sous-uide</p>	<p>Poids unitaire de 400 g à 4,5 kg Déclinaison cru, cuite, fumée, salée</p>	
	<p>Échine Viande de porc issue de la partie supérieure du cou À mijoter DLC : 14 à 32 jours</p>	<p>Conditionnement barquette de 1 à 2 pièces sous-uide</p>	<p>Poids unitaire de 400 g à 4,5 kg Déclinaison cru, cuite, fumée, salée</p>	
	<p>Palette Viande de porc issue de l'épaule Se consomme tranchée, froide ou chaude À mijoter DLC : 17 à 19 jours</p>	<p>Conditionnement barquette de 1 à 4 pièces sous-uide</p>	<p>Poids unitaire de 800 g à 1 kg Déclinaison cru, cuite, fumée, salée, avec os, sans os</p>	
	<p>Jarret Viande de porc située entre l'épaule et le pied Morceau aussi appelé jambonneau À braiser, à mijoter ou à rôtir selon la recette DLC : 14 jours</p>	<p>Conditionnement barquette de 1 à 6 pièces sous-uide</p>	<p>Poids unitaire de 450 à 750 g Déclinaison cru, cuit, fumé, salé, avec os, sans os</p>	
	<p>Plat de côte Pièce de viande située à côté de l'épaule Morceau aussi appelé travers de porc À griller DLC : 14 jours</p>	<p>Conditionnement sous-uide</p>	<p>Poids unitaire 400 g Déclinaison salé</p>	