MAISON CHOCHOIS ARTISAN

Nos côtes à l'os françaises

Une viande de qualité

Nos régions françaises regorgent de belles races à viandes sélectionnées soigneusement pour leur qualité et leurs conditions d'élevage et d'alimentation.

Ce sont des viandes idéales pour une maturation douce pour faire ressortir le goût et la tendreté de la viande.

Nous vous proposons diverses races selon arrivages : Aubrac, Blanc Bleu, Charolaise...







MAISON CHOCHOIS ARTISAN

L'Angus

La finesse du goût

Originaire d'Aberdeen en Ecosse, cette race produit une viande de haute qualité, d'une couleur assez claire liée à son jeune âge, tendre à souhait, avec un beau marbrage. Elle sera appréciée avec une maturation douce faisant ressortir son goût délicat et sa tendreté.







MAISON CHOCHOIS

- ARTISAN -

La Blonde de Galice La force du persillage

Race robuste et de tradition bouchère, ses principales caractéristiques sont sa forte concentration en graisses intramusculaires (persillé) et son goût légèrement épicé et salin, dû à leur alimentation et leur proximité de l'océan. Chaque bête dispose d'un grand espace pour évoluer, ne subissant aucun stress durant tout le processus d'élevage, et ce jusqu'à l'abattage. Ce qui est primordial pour le bien-être de l'animal et nécessaire pour obtenir une viande tendre.



f (6)



Maison CHOCHOIS

ARTISAN

Le Wagyu japonais

Un persillage inégalable

La Wagyu est doté d'une génétique exceptionnelle, qui lui permet de fixer les graisses entre les fibres musculaires, pour obtenir un niveau de persillage remarquable et un goût typique de beurre noisette. Les Boeufs sont nourris selon une alimentation ancestrale (céréales, paille de riz et bière), massés et relaxés pour homogénéiser la répartition de la graisse



AISONCHOCHOIS.FR

Maison CHOCHOIS

ARTISAN

Le Wagyu français

Une qualité exceptionnelle

Cette pièce d'exception provient de l'élevage de la famille Girardin en Bourgogne. Grâce à notre partenariat unique avec la Ferme des Plantes, nous vous offrons un produit 100% Wagyu, pure race et français: une expérience gustative inégalée.



Maison CHOCHOIS

- ARTISAN -

Le Wagyu Westholme Un caractère incomparable

Ce bétail d'exception se déplace librement dans les vastes prairies du Nord-Est de l'Australie, elles bénéficient ensuite d'une alimentation riche et diversifiée à base d'un précieux mélange de graines.

Chaque pièce de viande est sélectionnée avec soin en fonction de la couleur, l'intensité et la qualité du persillage afin de garantir une viande de haute qualité.

Le Wagyu Westholme est caractérisé par des arômes de viande rôtie et caramélisée et une texture fondante avec des notes beurrées et acidulées.





