

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...



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR



MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

L'Angus

La finesse du goût

Originnaire 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.



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR



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.



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR



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



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR



MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

L'Onglet Hereford

L'excellence du Boeuf Irlandais

Issu de la race Hereford, reconnue pour la qualité de sa viande, il développe une saveur riche et authentique.

L'onglet Hereford est une pièce de caractère, réputée pour ses longues fibres et son persillé délicat qui lui confèrent un goût remarquable.

C'est une pièce de choix pour les amateurs de viande goûteuse et généreuse.



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR

