

CONSERVER CORRECTEMENT LA VIANDE

..... **Conseils pour une conservation adéquate**



Comment transporter la viande jusqu'à la maison?

La viande fraîche devrait être amenée le plus rapidement possible chez soi et placée au réfrigérateur. Lorsqu'il fait particulièrement chaud ou que le chemin est long, nous recommandons de transporter la viande dans un sac isotherme ou une glacière. Dans ce cas, demande à ton boucher de mettre la viande sous vide.



Comment bien conserver ma viande au réfrigérateur?

La viande fraîche, les saucisses et la charcuterie doivent être placées dans la partie la plus froide. C'est toujours l'étage juste au-dessus du bac à légumes.



Pourquoi la viande ne peut-elle pas être congelée au freezer ou dans le tiroir à glaçons?

Le compartiment à glace de ton réfrigérateur n'est pas assez froid pour congeler de la viande. Un processus de congélation trop lent fait éclater les cellules d'eau contenues dans la viande, ce qui en diminue fortement la qualité. Tu devrais donc uniquement congeler des produits carnés dans un congélateur ou un compartiment de congélation.

CONSERVER CORRECTEMENT LA VIANDE | *Conseils pour une conservation adéquate*



Combien de temps peut-on conserver une viande à l'état congelé?

La conservation de la viande se prolonge nettement au congélateur. La meilleure solution est de stocker la viande dans le plus grand froid possible – mais au minimum à -18°C .

La durée de conservation est variable, une viande maigre se conservera plus longtemps qu'une viande riche en graisse. Tu trouveras des informations précises sur la durée maximale de conservation de la viande au congélateur sur viandesuisse.ch.



Comment décongeler une viande?

Décongeler de la viande trop rapidement nuit à sa qualité et la dessèche.

La méthode la plus douce et la plus sûre est la décongélation au réfrigérateur. Pour cette méthode, la viande devrait toujours être posée dans un plat ou sur une assiette, pour éviter que les liquides qui s'échappent ne coulent dans le réfrigérateur.



Pourquoi doit-on sortir la viande du réfrigérateur avant de la préparer?

Une viande qui sort du réfrigérateur et que l'on met directement dans une poêle refroidit fortement le fond de la poêle et perd beaucoup de jus. Pour cette raison, tu devrais, dans la mesure du possible, sortir la viande du réfrigérateur avant de la cuisiner, une heure pour les grandes pièces et une demi-heure pour les plus petites.