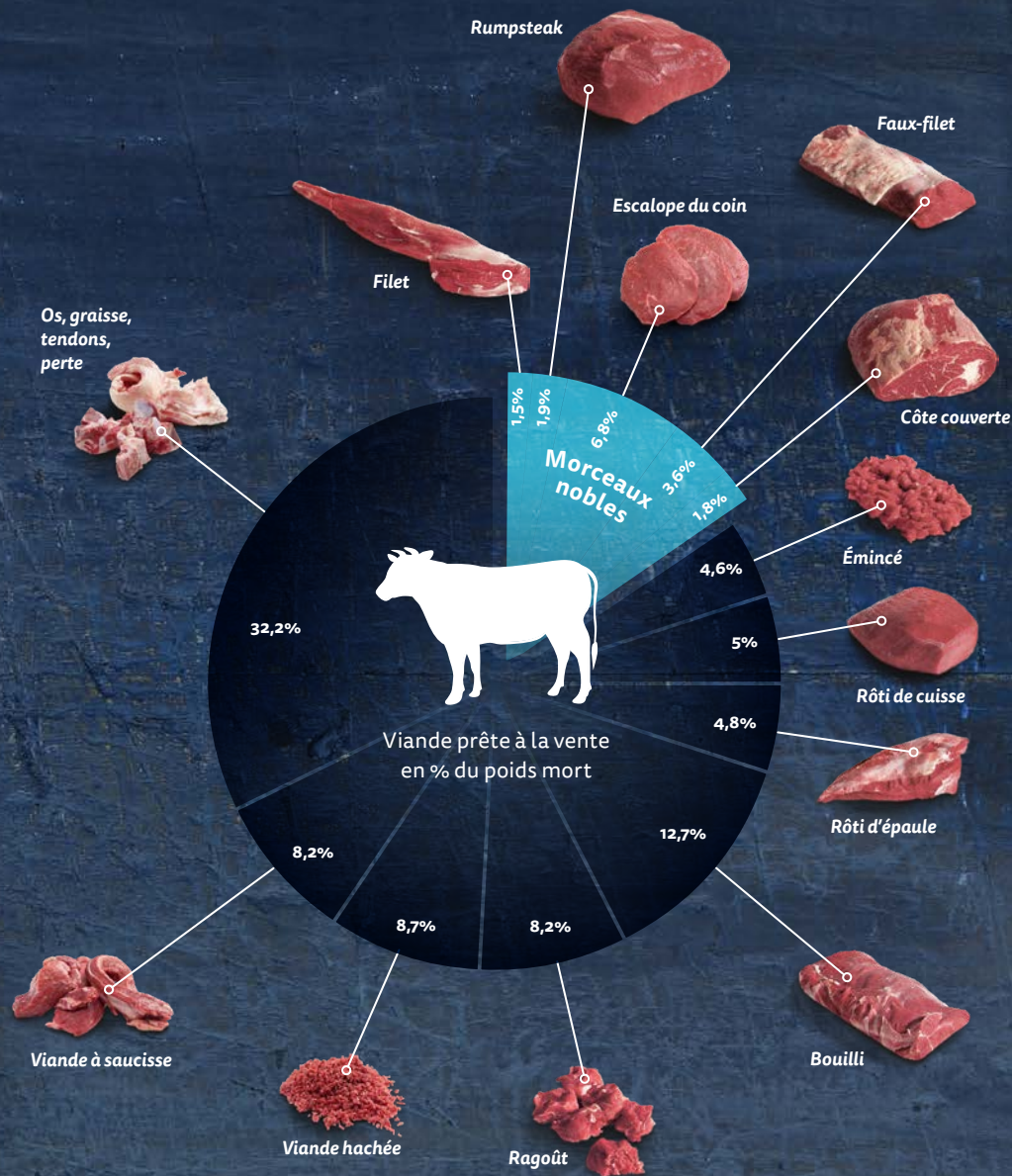


Beaucoup de bonnes choses dans le bœuf

Nous connaissons tous le filet et l'entrecôte, et nous aimons tous en manger. Pourtant, le bœuf a beaucoup d'autres bonnes choses à offrir. Que diriez-vous d'un ragoût, d'un bouilli ou de quelque chose de plus osé comme des tripes ou du cœur?

Filet, rumpsteak, coin, faux-filet et côte couverte sont des pièces nobles – elles représentent seulement 16% de la viande bovine commercialisable. La demande en pièces nobles est si élevée que le recours à l'importation est aujourd'hui en hausse.

C'est pourquoi il est judicieux de valoriser également les nombreux autres morceaux du bœuf. Bien préparés, ils sont tout aussi bons. De plus, ils sont disponibles d'origine suisse en quantité suffisante et, qui plus est, à un prix souvent meilleur marché.



Vous trouverez un grand nombre de délicieuses recettes avec de formidables morceaux de bœuf plutôt méconnus sur viandesuisse-academy.ch/nosetotal