

Bœuf **Simmental** · maturation à cœur (dry aged) · sélection & préparation sur mesure · nettoyage et conditionnement soignés

SÉLECTION SIMMENTAL — BŒUF DRY AGED

Maturation 40 à 50 jours · sous vide · DLC 28 jours

* ENVOI EN FROID

LIVRAISON 48H-72H
Mercredi à samedi

Maîtres du dry aged. Notre expertise : la **maturation à sec** menée à cœur, pour une **tendreté** et une **saveur d'exception**, avec une régularité constante. · **Découpe sans os : +2 €/kg.**



Carré de côtes

Bœuf · pièce ± 10-14 kg

DRY AGED · 40 à 50 jours

45,00 € /kg

M17-1446



Faux-filet sans os

Bœuf · pièce ± 6-10 kg

DRY AGED · 40 à 50 jours

45,00 € /kg

M17-1447



Picaña Simmental

Pièce ± 2 kg

DRY AGED · 30 jours

38,50 € /kg

M17-1755



Filet de bœuf Premium

Pièce +3,5 kg

49,93 € /kg

M17-1056



Côte de bœuf

Portion ± 1-1,5 kg · sous vide

DRY AGED · 40 à 50 jours

Sélection **49,93 € /kg**

Persillé extra ++ **52,00 € /kg**



Entrecôte de faux-filet

Portions 300-400 g · sous vide

DRY AGED · 40 à 50 jours

Sélection **49,93 € /kg**

Persillé extra ++ **52,26 € /kg**

SUR MESURE

Sélection et préparation sur mesure. Commande à passer 1 à 2 semaines à l'avance. Prêt à couper — sous vide ou chaussette. Commande +50 kg : nous consulter.

AUTRES DÉCOUPES

Tomahawk · T-bone · autres maturations sur demande. Portions faux-filet / entrecôte (300-400 g) disponibles.

AUTRES RACES

Blonde de Galice · Frisonne · Angus — origine Galice. Sur demande selon disponibilité.