



Colruyt vous informe

La viande chez Colruyt,

100 % maison

Dans notre centrale-viande

Chez Colruyt, nous achetons des carcasses entières et non des morceaux de viande. Grâce au savoir-faire de nos bouchers et à notre système de « découpe optimale », nous pouvons ainsi **utiliser toute la viande** dans nos produits de boucherie. Dès que les carcasses sont livrées dans notre centrale-viande Fine Food Meat, les bouchers se mettent au travail : ils désossent la viande, la dégraissent, la découpent en gros morceaux...



Dans les boucheries

Nos bouchers en magasin prennent ensuite le relais et se chargent des découpes de précision. Ils savent exactement quelle partie de l'animal est la plus appropriée pour un bifteck ou des carbonades, par exemple, et découpent la viande en plus petites portions adaptées à vos besoins. Ils réalisent également **plusieurs fois par jour les préparations fraîches** telles que le hachis et les saucisses, en fonction de la demande.

La découpe optimale : que des avantages

1 Valorisation maximale

La découpe optimale permet de **limiter au maximum les déchets**.

- ▶ Les morceaux de viande de bœuf qui sont trop petits pour être vendus en steak ou en brochette servent à préparer du hachis ou de l'américain.
- ▶ Dans la centrale-viande, nous débitons les porcs entiers en gros morceaux. Les pièces qui ne seront pas découpées en portions en boucherie sont utilisées pour préparer de la charcuterie.

2 En fonction du moment

Nous travaillons **suivant les saisons** : par ex. en préparant davantage de carbonades en hiver et davantage de côtes à l'os pour les barbecues estivaux.

Comme nous découpons notre viande sur place, dans les boucheries, nous pouvons également **réagir rapidement**. On annonce du beau temps ? Nous préparons davantage de viande pour les barbecues. Il manque des filets ou des cuisses de poulet ? Nous découpons des poulets entiers et nous vous proposons ces morceaux séparément.

3 Les meilleurs prix

Enfin, comme nous achetons des carcasses entières, nous pouvons souvent dénicher **les plus belles pièces**. Et l'éleveur peut également vendre l'animal dans son entièreté. De plus, nous évitons des coûts et pouvons ainsi vous garantir une viande de qualité au **meilleur prix**.