FILIÈRE BRAKE LE BŒUF DE RACE SIMMENTAL

LE MUSCLE

F 48461 Tendre de tranche PAD « Simmental »
Pièce : 5 kg+, sous vide
Carton : 1 sachet – UMC : CT

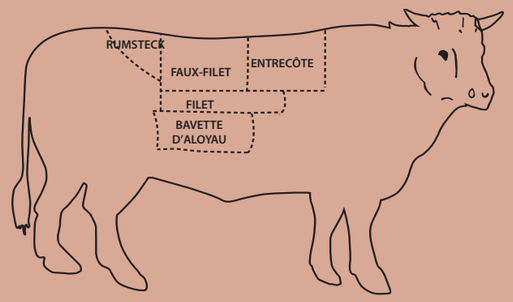
F 48289 Milieu de Rumsteck « Simmental »
Pièce : 3 kg+, sous vide
Carton : 2 sachets – UMC : CT

F 48285 Filet de Bœuf « Simmental »
Pièce : 3 kg+, sous vide
Carton : 2 sachets – UMC : CT

F 48286 Faux - filet « Simmental »
Pièce : 6 kg+, sous vide
Carton : 1 pièce coupée en deux, sous-vide
UMC : CT

F 48287 Entrecôte « Simmental »
Pièce : 3 kg+, sous vide
Carton : 2 sachets – UMC : CT

F 48288 Bavette Aloyau « Simmental »
Pièce : 0,8 à 1,8 kg
Sachet : 2 pièces, sous vide
Carton : 3 sachets – UMC : CT



LE PIÈCÉ

F 48370 Entrecôte « Simmental »
Pièce : 200 g – Sachet : 4 pièces, sous vide
Carton : 5 sachets – UMC : CT

F 48371 Faux - filet « Simmental »
Pièce : 200 g
Sachet : 4 pièces, sous vide
Carton : 5 sachets – UMC : CT

F 48372 Pavé de Rumsteck « Simmental »
Pièce : 200 g – Sachet : 4 pièces, sous vide
Carton : 5 sachets – UMC : CT

F 48373 Bavette Aloyau « Simmental »
Pièce : 200 g
Sachet : 4 pièces, sous vide
Carton : 5 sachets – UMC : CT

Retrouvez aussi les filières Brake :
Le veau – Crevette de Madagascar – Moule d'Irlande – Canard gras du Sud Ouest
Parlez-en à votre délégué commercial

Brake France Service
SAS au capital de 72 000 000 € – RCS DE LYON n° 316807015
Les jardins d'Eole – Bâtiment Le Levant – 4, allée des séquoias – 69760 Limonest
Tél. : 04 78 66 38 00 – Fax : 04 78 66 60 12
www.brake.fr

Suggestion de présentation. Document non contractuel. Valable uniquement en France métropolitaine.

TERRE DE SIENNE – Photos : Philippe Jalin – Imprimé sur papier 100 % recyclé.

BRAKE
FRANCE
Au service du Goût

Le Bœuf de race Simmental

FILIÈRE BRAKE

Brake France sélectionne ses propres filières afin de vous garantir :

Des produits de très haute qualité
d'une saveur incomparable,

Une régularité
visuelle et gustative,

Une sécurité alimentaire et une traçabilité maîtrisées
par le contrôle de l'ensemble des cycles de production et de transformation,

Des produits de service par excellence
grâce à des emballages étudiés pour vous simplifier le stockage et l'utilisation du produit.

FILIÈRE BRAKE

Le bœuf de race Simmental, nos 4 engagements

UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE AU SERVICE DU GOÛT

- **Des pièces provenant d'une race unique : la RACE SIMMENTAL** issue du croisement entre une race à viande et une race laitière, garantie d'une viande particulièrement tendre et de morceaux généreux.

- **Des origines limitées à deux provenances :** l'Allemagne ou l'Autriche.
- **Une viande savoureuse** obtenue grâce à la sélection de carcasses de 280/300 kg, respectant un volume de viande sur os précis ainsi que des critères de taux de gras sur viande.
- **Un partenaire sélectionné** GOEDEGEBUUR pour son expertise du métier de la viande depuis plus d'un demi siècle.
- **Nos exigences** en terme de poids de carcasse, de sélection des morceaux, de qualités organoleptiques et de conditionnement **sont strictement formalisées dans un cahier des charges** conjointement signé avec notre partenaire .

1

UNE RÉGULARITÉ GARANTIE

- **Une régularité de goût et d'aspect** assurée par le choix d'une race unique et la sélection précise des carcasses.

- **Une régularité de calibre :** engagement de notre prestataire sur une fourchette de poids de chaque muscle de la filière, défini au préalable afin de vous garantir le **meilleur rapport qualité/prix.**

	Filet	Faux - Filet	Entrecôte	Rumsteck
Présentation des différents poids existants	4 kg et +	8 kg et +	4 kg et +	5 kg et +
	3,5 kg et +	7 kg et +	3,5 kg et +	3 kg et +
	3 kg et +	6 kg et +	3 kg et +	2,5 kg et +
	2,7 kg et +	5 kg et +	2,5 kg et +	2 kg et +
	2,5 kg et +	4 kg et +	2 kg et +	- 2 kg

■ Poids garanti par notre prestataire.

2

UNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE MAÎTRISÉE

- **Une sélection d'abattoirs** choisis pour leur savoir – faire et leur maîtrise en terme de bactériologie.
- **Des contrôles bactériologiques** réguliers sont effectués à l'arrivée des carcasses et sur les produits finis.

- **Un étiquetage de chaque sachet** garantissant la traçabilité de chaque pièce jusqu'à son abattoir d'origine*.

*Conformément à la réglementation en vigueur.

3

UN SERVICE ET UNE PRATICITÉ OPTIMUM

- **Des muscles semi-parés** pour une mise en œuvre facilitée.

- **Un petit conditionnement : des muscles en colis de deux pièces maximum*** assurant une facilité de stockage et une gestion au plus juste de vos commandes.

- Des produits Filière **disponibles également en piècés** pour un service optimum , et une maîtrise parfaite du coût portion.

*Excepté la bavette, conditionnée en colis de 6 pièces.

4