



La passion du goût

Le procédé de maturation „Dry Aged“

Nos spécialistes expérimentés choisissent avec beaucoup de soin les morceaux de viande suisse pour les produits «Swiss Gourmet Grand Cru». La viande Gourmet doit répondre aux exigences de qualité les plus élevées. Les morceaux sélectionnés sont mûris sur l'os durant trois à huit semaines selon le type de viande. La maturation microbiologique et enzymatique confère à la viande une grande tendreté.

Les scientifiques nomment ce processus «maturation protéolyse». Au début du processus, des enzymes sont libérées, les protéines sont fractionnées en composantes gustatives (acides aminés) et les tissus musculaires deviennent plus tendres. La maturation n'est toutefois optimale qu'à une température contrôlée, légèrement supérieure au point de congélation, et avec une humidité de 65 à 80%.



L'aloïau mûrit sur des étagères en sapin sibérien. Les bois propres, dépourvus de fentes et poncés, ne présentent aucun problème d'hygiène. Ils favorisent au contraire la formation traditionnelle de l'arôme. Des levures naturelles et parfois même un peu de moisissure noble contribuent à l'arôme typique de la viande mûrie à sec. La moisissure noble est soigneusement éliminée lors du parage.

Par la maturation à sec, la viande perd de l'humidité durant l'entreposage et son poids diminue. Cette perte est toutefois compensée dans la poêle ; après rôtiage, le steak a en effet conservé son poids. Il est aussi juteux qu'un steak « normal » et incomparablement plus tendre. Une expérience gustative exceptionnelle...



Les produits

Nos produits ont du caractère; leur saveur est intense et leur consistance agréable.

Les produits «Swiss Gourmet Grand Cru» sont des chefs-d'œuvre d'artisans bouchers.



La viande de bœuf fait déjà partie des viandes les plus appréciées. Mais nous avons malgré tout perfectionné la préparation des pièces de viande nobles jusque dans les moindres détails. Résultat: nos produits Beef Grand Cru, p. ex. la côte de bœuf, les steaks de côte couverte, l'entrecôte ou le filet, vous enchanteront, ainsi que vos hôtes.

Nos morceaux de viande se distinguent par un fin marbrage, qui rend la viande particulièrement tendre.





Pour obtenir une viande juteuse et savoureuse à souhait, la classification des veaux est très importante. Mérat choisit uniquement des animaux lourds, bien en viande, avec une graisse de couverture et un marbré maximum.

Les carrés sont soigneusement désossés puis entreposés sur des étagères en bois de mélèze sibérien dans nos chambres froides. Après une maturation de trois semaines, la viande acquiert sa tendreté et son exquise saveur.



La viande de porc a plus à offrir que des escalopes et du jambon cru. Seuls les meilleurs morceaux sont mûris sur l'os en tant que Swiss Gourmet Porc Grand Cru. C'est là qu'ils acquièrent leur inoubliable arôme raffiné de noisette. Pour cet affinage, on utilise exclusivement des grands porcs blancs suisses sélectionnés.

Surprenez vos clients avec une côtelette juteuse ou un morceau entier, rôti au four, après en avoir incisé la couenne. Pour les hôtes qui préfèrent la viande maigre mais veulent déguster une viande savoureuse, le gras et la couenne peuvent être facilement retirés après le rôti.



Une expérience inoubliable

Dans à nos vitrines climatisées, on peut découvrir sur place les produits « Swiss Gourmet Grand Cru ». La viande continue son processus de maturation dans ces vitrines climatisées, à une température de 2°C et un taux d'humidité de 80%. Comme pour un bon vin, on indique au client le nom du producteur, la région et la durée de maturation pour chacune des différentes pièces. Ainsi, l'hôte sait exactement d'où provient le morceau de viande et peut ainsi le sélectionner lui-même.

Notre vitrine climatisée renforce non seulement le rapport de confiance avec vos clients, mais attire aussi grandement l'attention. Ceci a un effet extrêmement positif sur votre notoriété et votre image en qualité de restaurant gastronomique d'avant-garde. Grâce à cette spectaculaire nouveauté, ce n'est pas sans raison que l'on parle de certains restaurants dans les médias.

Pour parachever cette atmosphère noble autour de la viande « Swiss Gourmet Grand Cru », nous vous proposons de précieuses « cartes de viande » pour vos hôtes. Il pourra ainsi, comme pour le vin, opérer un choix parmi les meilleurs morceaux de viande, au gré de sa fantaisie. De plus, il reçoit en même temps de nombreuses informations sur ces succulents produits.



mérat

V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

0800 507 507

www.merat.ch



www.merats.ch

mérat

V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

www.saviva.ch

EIN MITGLIED VON
UN MEMBRE DE

SAVIVA
Swiss Food Services