

## **Nous vous offrons dès maintenant un service de viandes maturées « dry aged ».**

Notre viande de bœuf est maturée sur os dans une atmosphère contrôlée pour un mûrissement à cœur. Nous veillons dès la sélection des animaux, à obtenir les meilleures viandes qui auront tout le potentiel pour un bon mûrissement.

La maturation développe les goûts du terroir de chaque élevage, ces arômes sont transférés dans le muscle par l'alimentation de l'animal.

La maturation concentre et accentue l'arôme brut de la viande, attendrit la structure de ses fibres et développe certaines saveurs propres à chaque race et à chaque animal, selon son âge et la manière dont il a été élevé.

Une excellente alimentation fermière permet ainsi d'obtenir des viandes qui développent les saveurs de leur terroir et magnifient les caractéristiques organoleptiques de chaque race.

On peut ainsi retrouver des saveurs de beurre, de noisette, de cerise, de caramel.

Le bien-être animal est également primordial, le stress éliminant toute chance d'obtenir une viande qui puisse être maturée. Pour faire une viande de qualité, il faut une bête heureuse (le stress induit des changements chimiques au cœur du muscle qui empêche la maturation de s'effectuer correctement).

Le terme « dry aged » désigne la maturation telle que nous la pratiquons, dans une cave de maturation à 1-3°C et au taux d'hygrométrie plutôt bas (en dessous de 80%).

Nous utilisons des blocs de sel de l'Himalaya dans notre cave à viande.

Le sel de l'Himalaya est reconnu pour son incroyable pureté et ses propriétés organoleptiques.

Ces blocs naturels en provenance du Pakistan créent une atmosphère sèche et propice à la maturation naturelle, d'où le terme anglophone "dry-aged".

Les ions négatifs du sel interagissent avec les ions positifs de la viande pour développer des arômes complexes et délicats.

Les briques de sel purifient également l'air présent dans la chambre de maturation.

### **Choisir une viande maturée c'est l'assurance d'avoir une viande savoureuse et juteuse :**

La maturation développe des arômes propres à la viande qu'une viande trop fraîche ne transmettra pas. Elle concentre les sucs et élimine également l'eau de constitution qui s'évaporerait dans le poêle, tout en empêchant la contraction de la viande à la cuisson : le jus délicieux de la viande reste au cœur des fibres, ce qui va concentrer les saveurs et dégager un goût incomparable après cuisson.

### **Parce que c'est l'assurance d'avoir une viande d'excellente qualité nutritionnelle**

Puisqu'on ne peut pas maturer une viande de mauvaise qualité, en achetant une viande maturée « dry aged », vous avez l'assurance d'acheter une viande qui répond à vos exigences de qualité nutritionnelle ainsi qu'à vos valeurs.



Boucherie ANGLES TRAITEUR - 44 Avenue de Gameville - 31650 Saint Orens de Gameville  
Tél : 05 61 39 91 71