

# Guide de découpes de viande bovine, d'agneau et de mouton



Vous pouvez consulter toutes ces  
spécifications sur les sites internet  
suivants : [www.ilovemeat.fr](http://www.ilovemeat.fr)



Deuxième Edition : juillet 2013

Contient plus de 350 découpes de bœuf, d'agneau et de mouton



# Index de la viande bovine

## 1 Tende de tranche

Tende de tranche  
Rôtis de tende de tranche « premier choix »  
Rôtis de tende de tranche (sans dessus de tranche)  
Rôtis de tende de tranche (traditionnels)  
Rôtis de tende de tranche (sans dessus de tranche, gras de bœuf ajouté)  
Mini-rôtis de tende de tranche (avec gras de bœuf ajouté)  
Portions (tende de tranche)  
Mini-rôtis et portions de tende de tranche  
Steaks Ranch  
Steaks Ranch dans le tende de tranche (épluché)  
Escalopes de tende de tranche  
Escalopes et steaks Ranch  
Roulés de dessus de tranche (muscle gracile)  
Émincé (tende de tranche)  
Steaks dans la poire  
Tende de tranche (sans le dessus de tranche)  
Tende de tranche entièrement paré (sans le dessus de tranche)  
Muscle principal de tende de tranche (semi-membraneux)  
Muscle tendre (adducteur de la cuisse)  
Dessus de tranche – Tende de tranche  
Muscle gracile – Tende de tranche  
Poire (pectiné) – Tende de tranche  
Merlan (couturier)

## 2 Gîte - noix

Gîte - noix (sans aponévroses)  
Rôti de gîte - noix (gras de bœuf ajouté)  
Mini-rôtis de gîte - noix (avec gras de bœuf ajouté)  
Escalopes de rond de gîte  
Tranches de rond de gîte  
Tranches de gîte - noix  
Tranches, escalopes et dés de gîte - noix  
Dés (gîte - noix)  
Gîte - noix (semelle avec aponévroses)  
Découpe façon escalope avec rond de gîte - noix

## 3 Tranche grasse

Tranche grasse (jarret)  
Rôtis de tranche grasse  
Rôti de tranche grasse (gras de bœuf ajouté)  
Steaks à braiser (tranche grasse)  
Tranche grasse – découpe suivant les contours naturels

Pavé (tranche grasse)  
Mouvant (vaste interne) – Tranche grasse  
Partie du mouvant (vaste intermédiaire) – Tranche grasse  
Rond de tranche grasse (droit antérieur) – Tranche grasse  
Plat de tranche (vaste latéral) – Tranche grasse

## 4 Rumsteck

Aloyau (avec os)  
Rumsteck (avec partie de l'aiguillette baronne)  
Steaks de tout premier choix  
Steaks de premier choix « Bistro »  
Rumsteck D (avec aiguillette de rumsteck sans aiguillette baronne)  
Steaks et steaks Picanha  
Steaks traditionnels  
Rôti Picanha  
Rôti de rumsteck « premier choix » prêt à découper  
Rôti de rumsteck « premier choix »  
Rôti de rumsteck traditionnel  
Rôti de rumsteck « premier choix » et prêt à découper  
Aiguillette baronne  
Steak Picanha  
Araignée  
Aiguillette de rumsteck (picanha)  
Aiguillette de rumsteck (picanha) – grosse pièce  
Steaks Picanha, grosse pièce  
Rumsteck premier choix  
Rumsteck, découpe bistro

## 5 Faux-filet

Faux-filet et filet (avec os)  
Faux-filet  
Steaks de faux-filet « Premier choix »  
Steak de faux-filet (sans tête de faux-filet ou muscle « D »)  
Steak de faux-filet « paré extra »  
Steak de faux-filet « prêt à cuire »  
Steaks de faux-filet pour sandwichs  
T-bones  
Canon de bœuf (faux-filet)  
Canon de faux-filet en steaks « Premier choix »  
Faux-filet en rôti  
Rôti d'aloyau – Canon en steaks  
Pavé de tête de faux-filet  
Pavé de queue de faux-filet  
Faux-filet paré  
Déhanché (avec os)  
Steak Porterhouse  
Faux-filet à l'os

## 6 Filet

Filet  
Filet sans chaînette  
Tournedos « Premier choix »  
Tournedos « paré extra » (épluché, sans chaînette)  
Steaks de filet (avec chaînette, épluché)  
Steak de filet standard  
Émincé (queue de filet)  
Tête de filet, milieu de filet et queue de filet  
Tête de filet non épluché  
Milieu de filet non épluché  
Tête de filet non épluchée avec chaînette  
Milieu de filet non épluché avec chaînette  
Filet en crapaudine  
Steak de filet à l'os  
Queue de filet à l'os

## 7 Train de côtes

Train de côtes de bœuf (avec os)  
Train de côtes de bœuf – préparé à la française  
Train de côtes de bœuf – préparé à la française (détalonné, manchonné, ficelé) pour cuisson au four  
Train de côtes de bœuf premier choix partiellement détalonné  
Côte de bœuf traiteur (préparée et roulée)  
Rôti de côte de bœuf « premier choix » – désossé, roulé et ficelé  
Train de côtes de bœuf désossé, roulé et ficelé  
Entrecôtes  
Entrecôte  
Steaks Club  
Faux-filet  
Carré de côtes de bœuf (traiteur)  
Carré de côtes de bœuf désossé et roulé  
Plat de côtes – carré de 2 côtes  
Plat de côtes – carré de 4 côtes  
Mini plats de côtes – carré de 2 côtes

## 8 Basse-côte - Jumeau - Paleron

Basse-côte parée  
Rôti de Basse-côte paré  
Tranches de noix de Basse-côte  
Tranches de Basse-côte  
Dés (Basse-côte)  
Portions (Basse-côte)  
Jumeau  
Tranche de jumeau

Paleron  
Paleron – paré  
Tranches de paleron  
Steaks de paleron  
Escalopes dans le paleron  
Rôti dans le paleron  
Bœuf à braiser aux carottes et aux poireaux (jumeau)  
Mini-rôtis de bœuf à braiser (jumeau) (portions de 150 g)  
Émincé (jumeau)  
Pavés dans le dessous de macreuse  
Pavés dans le filet de dessous de macreuse  
Milieu de filet non épluché  
Dessus de palette (surprise)  
Merlan d'épaule  
Basses-côtes (avec os)  
Basses-côtes (sans os)  
Steak Denver (muscle entier de Basse-côte)  
Rôti de cœur de Basse-côte  
Filet d'entrecôte  
Tranche de pièce parée de Basse-côte  
Rôti de bœuf du roi  
Morceaux de côtes à l'os (basses-côtes)  
Basses côtes à l'os  
Basse-côte à l'os

## 9 Boule de macreuse

Boule de macreuse (un seul muscle)  
Steaks rustiques (boule de macreuse)  
Escalopes de boule de macreuse  
Tranches de boule de macreuse  
Mini-rôtis (boule de macreuse)  
Portions (boule de macreuse)  
Macreuse à pot-au-feu (ne provenant pas d'un seul muscle)  
Rôti de boule de macreuse (gras de bœuf ajouté)  
Rôti de boule de macreuse (nature)

## 10 Poitrine

Poitrine à plat  
Rôtis de poitrine  
Mini-rôtis (poitrine)  
Pavé de poitrine  
Pavé de poitrine « façon rustique »  
Partie de caparaçon avec flanchet (avec os)  
Partie de caparaçon avec flanchet (désossée)  
Plat de côtes (manchonné)  
Plat de côtes en milieu de poitrine (Jacob's ladder)  
Plat de côtes entier  
Plat de côtes entier fendu

## 11 Flanchet

Bavettes  
Bavette de flanchet PAD  
Fausses bavettes  
Steaks-dés de bavette la flanchet  
Steaks-dés de fausses bavettes  
Bavette d'aloyau  
Bavette d'aloyau – entièrement parée  
Bavette de flanchet brute  
Flanchet  
Flanchet roulé paré

## 12 Jarrets avant et arrière

Nerveux de gîte  
Pavé (semelle)  
Carotte (ou galinette)  
Jarret arrière  
Jarret avant  
Jarret tranché  
Dés (jarret)  
Osso Buco de bœuf  
Muscle principal du jarret

## 13 Dés - Émincé

Dés, maigres à 98 % Visuel  
Dés, maigres à 95 % Visuel  
Dés, maigres à 98 % Visuel - surgelés  
Émincé de bœuf  
Dés de bœuf et rognons (pour steak & kidney pies)

## 14 Viande hachée - Haché - Hamburger

Caractéristiques de la Norme Qualité pour le bœuf haché  
Viande hachée, maigre à 98 % Visuel  
Viande hachée, maigre à 90 % Visuel  
Hamburgers Norme Qualité  
Haché, maigre à 98 % (Visuel)  
Haché, maigre à 85 % (Visuel)  
Haché, maigre à 65 % (Visuel)  
Morceaux en vrac collants  
Haché, maigre à 90 % (Visuel)  
Haché, maigre à 70 % (Visuel)

## 15 Abats

Abats de bœuf  
Steaks de hampe  
Pavé dans l'onglet  
Steaks dans l'onglet



# Table des matières Agneau



## 1. Gigot

Gigot entier  
Gigot raccourci  
Gigot – raccourci pour rayon traiteur  
Gigot – entier manchonné pour rayon traiteur  
Gigot d'agneau « premier choix » pour rayon traiteur  
Rôtis de gigot - traditionnels  
Gigot désossé et roulé  
Selle – non désossée  
Selle - désossée  
Rôti de noix  
Mini-rôti (noix)  
Pavé d'agneau  
Mini-rôti (noix pâtissière)  
Rôti de sous noix de gigot  
Daubes (gigot)  
Tranches de gigot d'agneau « premier choix »  
Tranches de gigot d'agneau  
Escalopes (noix pâtissière)  
Tranches de gigot – non désossées  
Tranches de selle non désossées  
Tranches de selle désossées  
Souris  
Souris manchonnée  
Souris manchonnée (sans nerveux de gîte)  
Gigot entier  
Gigot entièrement paré  
Dés et os charnus de gigot  
Noix de selle (désossée et entièrement parée)  
Culotte  
Morceau de selle de gigot (désossé)  
Crapaudine d'agneau (morceaux)  
Selle de gigot d'agneau non désossée  
Morceaux de selle de gigot d'agneau non désossés  
Crapaudine d'agneau (gigot)  
Mini-crapaudine d'agneau (gigot)  
Pavé de rumsteck d'agneau  
Pavé d'agneau – Tranche grasse  
Châteaubriand d'agneau

Mini-rôtis de gigot d'agneau  
Rôtis de gigot – Gigot entier (A)  
Rôtis de gigot – Gigot entier (B)  
Rôtis de gigot – Gigot entier (C)  
Rôtis de gigot – Gigot entier (D)

## 2. Longe

Milieu  
Carré 12 côtes sans flancs  
Selle anglaise  
Selle anglaise désossée et roulée  
Selle anglaise - farcie  
Carré double 7 côtes – sans les flancs  
Carré simple 7 côtes – sans les flancs  
Carré simple avec selle  
Carré simple sans selle  
Carré sept côtes  
Carré deux fois trois côtes plus une côtelette  
Mini-carré d'une seule côte « premier choix »  
Carré style banquet  
Canon non désossé  
Faux-filet d'agneau « premier choix »  
Canon d'agneau « premier choix »  
Selle désossée et roulée  
Côtes filet doubles  
Côtelettes manchonnées « premier choix »  
Côtelettes  
Côtes filet « premier choix »  
Côtes Saint-Valentin  
Noisettes d'agneau « premier choix »  
Brochettes de noisettes  
Brochettes de canon  
Filets  
Selle non désossée  
Selle désossée  
Carré 12 côtes (long)  
Demi-rosbif (long)  
Demi-rosbif (court)  
Selle sans flanc non parée

Selle sans flanc entièrement parée  
Longe sans flanc entièrement parée  
Côtes filet sans panouffles  
Côtes filet doubles entièrement parées  
Carré double non paré  
Carré simple entièrement paré  
Côtelettes entièrement parées  
Noix de carré entièrement parée  
Carré – sept côtes (gras partiellement retiré)  
Carré – sept côtes (dégraissé et manchonné)  
Baron (sans la poitrine et les flancs)

## 3. Quart avant

Quart avant  
Épaule traditionnelle non désossée  
Demi-épaule  
Rôti de collier  
Tranches de collier  
Rôti d'agneau « campagnard »  
Épaule désossée et roulée  
Rôti d'épaule « premier choix » pour rayon traiteur  
Épaule roulée Mini-rôti  
Épaule, rôti paré  
Carré – épaule six côtes  
Daubes (épaule)  
Bouchées d'agneau campagnardes  
Rosettes d'agneau  
Collier et côtes découvertes  
Filet de collier et de côtes découvertes  
Jarret manchonné  
Jarret – court  
Jarret d'épaule standard  
Collier non paré  
Collier entièrement paré  
Os charnus du collier  
Épaule  
Épaule partiellement désossée et entièrement parée  
Dés et os charnus d'épaule  
Palette d'épaule (Paletilla)  
Rôti d'agneau traiteur (épaule)

Épaule d'agneau campagnarde  
Agneau Henry  
Crapaudine d'agneau (épaule)  
Rôti d'entrecôte d'agneau  
Carré – solo (épaule)  
Carré – carré de 3 côtes (épaule)  
Carré – carré d'une côte (épaule)  
Collet d'agneau – désossés  
Collet – fendu et paré  
Collet fendu – portions

## 4. Poitrine

Poitrine coupée à angle droit  
Poitrine avec flanc  
Pointe de poitrine  
Flanc  
Muscles du flanc – entièrement parés  
Poitrine non parée  
Poitrine entièrement parée  
Hauts de côtelettes individuels  
Hauts de côtelettes en petits morceaux  
Poitrines désossées roulées  
Épigramme d'agneau  
Poitrine d'agneau roulée  
Rôtis de pointe de poitrine d'agneau

## 5. Dés et sautés

Gigot en dés - maigre à 95 %  
« premier choix »  
Épaule en dés - maigre à 90 %  
Poêlée

## 6. Haché

Agneau haché - maigre à 95 %  
Agneau haché - maigre à 90 %

## 7. Abats

## 8. Chutes

Agneau - maigre à 90 %  
Gras d'agneau



# Table des matières Mouton



## 1. Gigot

- Gigot entier
- Gigot entier sans jarret (désossé)
- Gigot raccourci sans jarret (désossé)
- Gigot raccourci sans jarret (désossé, sous filet)
- Selle (désossée)
- Jarret – avec crosse (gigot)
- Jarret (gigot)
- Gigot entier sans os iliaque ni queue

## 2. Longe

- Milieu
- Carré – sans selle
- Carré – sans selle (désossé)
- Canon – noix de côte entièrement paré
- Canon – noix de côte (avec aponévrose)
- Filets
- Côtes premières et côtes découvertes

## 3. Quart avant

- Quart avant
- Quart avant (sans cage thoracique ni os du collier)
- Filet de collier et de côtes découvertes
- Épaule (coupe ronde)
- Rôti d'épaule – désossé et sous filet

## 4. Poitrine

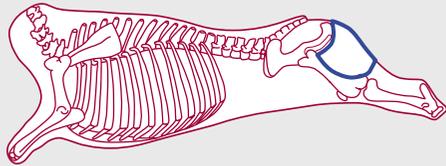
- Poitrine – Coupée à angle droit
- Poitrine – Coupée à angle droit (désossée)

## 5. Chutes

- Affranchis - maigre à 90 %

# Tende de tranche

Code EBLEX :  
**Topside B001**

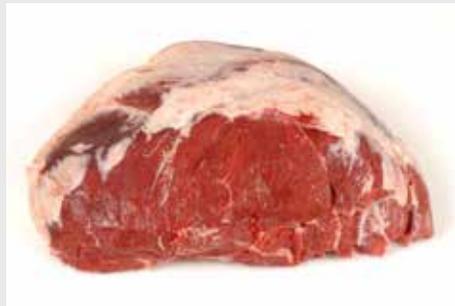


1. Position du tende de tranche.

2. Le tissu décoloré...

3. l'excès de gras et...

4. les veines apparentes sont parés.



5. Épaisseur du gras, 10 mm maximum...

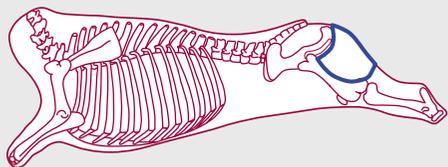
6. en tout point.

7. Les tendes de tranche sont emballés sous vide individuellement.



# Rôtis de tendre de tranche « premier choix »

Code EBLEX :  
**Topside B002**



1. Position du tendre de tranche.

2. Séparer le premier rôti du tendre de tranche, qui contient la partie la plus épaisse du muscle gracile. Cette pièce peut être utilisée comme morceau à rôtir classique.

3. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

4. Couper le reste du tendre de tranche en deux morceaux de taille égale. Seuls ces morceaux seront utilisés pour obtenir les rôtis de tendre de tranche « premier choix ».



5. Ajouter une couche de gras de 5 mm d'épaisseur sur toute surface maigre de la partie supérieure du rôti et ficeler solidement celui-ci à intervalles réguliers.

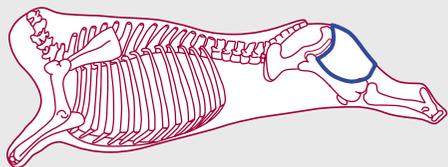
6. Rôtis de tendre de tranche « premier choix » préparés et prêts à être découpés en rôtis de la taille requise.



# Rôtis de tendre de tranche (sans dessus de tranche)

Code EBLEX :

**Topside B003**



1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Couper le tendre de tranche en trois morceaux de taille égale.



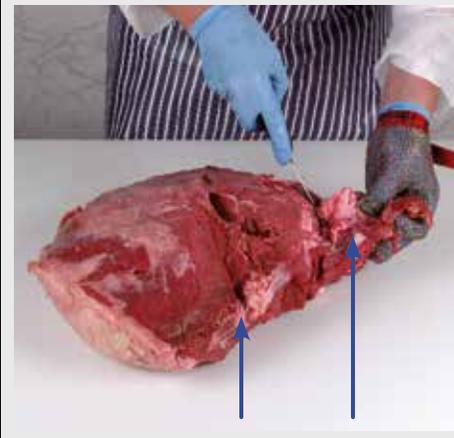
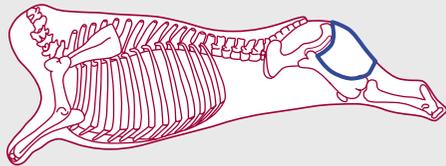
5. Ajouter une couche de gras de bœuf de 5 mm d'épaisseur sur les surfaces maigres de la partie supérieure du rôti et ficeler solidement celui-ci à intervalles réguliers.

6. Rôtis de tendre de tranche préparés et prêts à être découpés en rôtis de la taille requise.



# Rôtis de tende de tranche (traditionnels)

Code EBLEX :  
**Topside B004**



1. Position du tende de tranche.

2. Retirer l'ensemble du tissu décoloré, les aponévroses et l'excès de gras de la face externe du tende de tranche.

3. Sur la face interne, retirer le dessus de tranche...

4. les veines, les aponévroses et le tissu décoloré.



5. Couper le tende de tranche en trois pièces de taille égale.

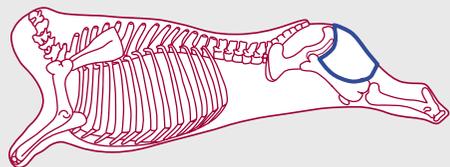
6. Ajouter du gras de bœuf sur les parties maigres du dessus du rôti et ficeler celui-ci à intervalles réguliers. L'épaisseur de gras ne doit pas dépasser 10 mm.

7. Emballer sous vide.



# Rôtis de tendre de tranche (sans dessus de tranche, gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :  
**Topside B005**



1. Position du tendre de tranche.

2. Découper le dessus de tranche à angle droit.

3. Couper le reste en trois pièces de taille égale.

4. Placer une couche de gras de bœuf (épaisseur maximale de 10 mm) par-dessus le centre du côté maigre du rôti.



5. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

6. Couper les extrémités à angle droit...

7. comme indiqué.

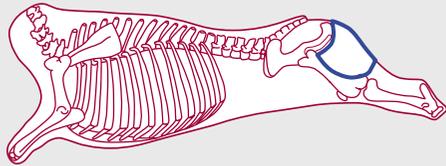
8. Découper en rôtis de la taille voulue.



# Mini-rôtis de tendre de tranche (avec gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :

**Topside B006**

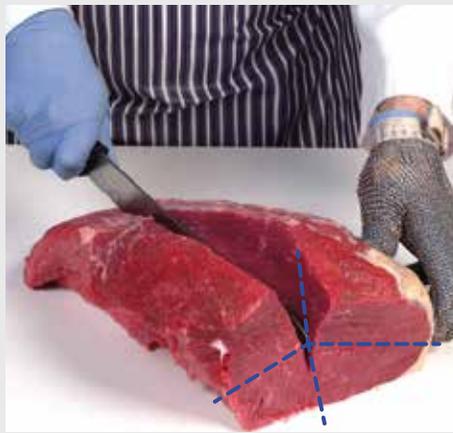


1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Prendre le muscle le plus volumineux et le découper en pièces plus petites comme illustré.

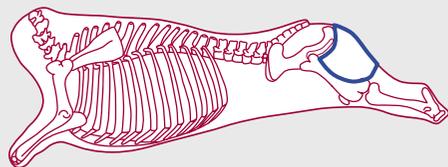
6. Ajouter une couche de gras de bœuf de 5 mm sur une surface découpée et la fixer à l'aide d'élastiques à rôtis placés à intervalles réguliers.

7. Découper en mini-rôtis de la taille voulue pour la vente.



# Portions (tende de tranche)

Code EBLEX :  
**Topside B007**

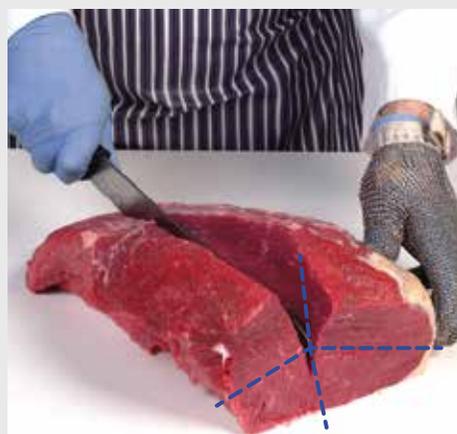


1. Position du tende de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tende de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tende de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Prendre le muscle le plus volumineux et le découper en pièces plus petites comme illustré.

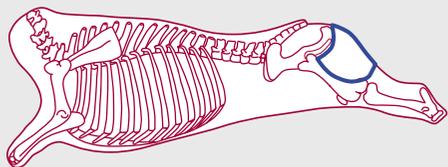
6. Obtenir des morceaux plus petits en découpant dans le sens des fibres.

7. Découper les muscles en cubes de 50 mm, placer un élastique dans chaque direction, style paupiette.



# Mini-rôtis et portions de tendre de tranche

Code EBLEX :  
**Topside B008**

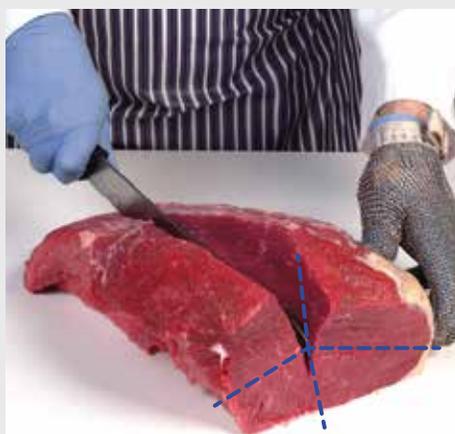


1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Prendre le muscle le plus volumineux et le découper en pièces plus petites comme illustré.

6. Ajouter une couche de gras de bœuf de 5 mm sur une surface découpée et la fixer à l'aide d'élastiques à rôtis placés à intervalles réguliers.

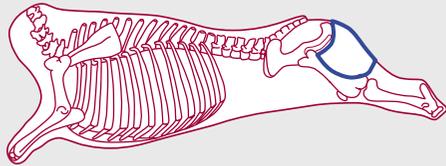
7. Découper en mini-rôtis de la taille voulue pour la vente.

8. Il est également possible de découper les mini-rôtis en cubes de 50 mm ; placer un élastique dans chaque direction, style paupiette.



# Steaks Ranch

Code EBLEX :  
**Topside B009**



1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Découper le muscle le plus volumineux perpendiculairement aux fibres de façon à obtenir des tranches régulières d'une épaisseur de 10 mm.

6. Pratiquer une scarification superficielle en losanges sur chaque steak et disposer pour la vente.

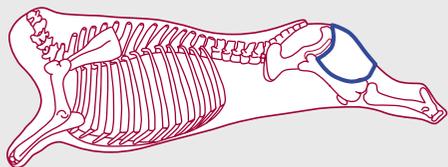


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Steaks Ranch dans le tendre de tranche (épluché)

Code EBLEX :  
Topside B010



1. Position du tendre de tranche.

2. Débarrasser le tendre de tranche de l'ensemble du gras, des aponévroses et du tissu conjonctif visibles par parage.

3. Retirer le muscle gracile en suivant les limites naturelles et parer tout le tissu conjonctif.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Débiter le bloc musculaire en morceaux plus petits.

6. Découper en tranches de 10 mm d'épaisseur et scarifier chaque steak.

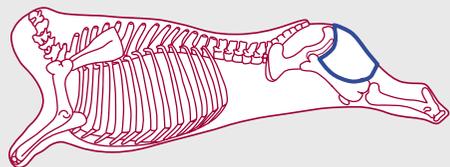


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Escalopes de tendre de tranche

Code EBLEX :  
**Topside B011**



1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Découper le muscle le moins volumineux perpendiculairement aux fibres de manière à obtenir des escalopes régulières d'une épaisseur de 5 mm.

6. Escalopes prêtes à la vente.

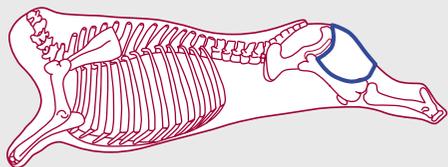


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Escalopes et steaks Ranch

Code EBLEX :  
**Topside B012**

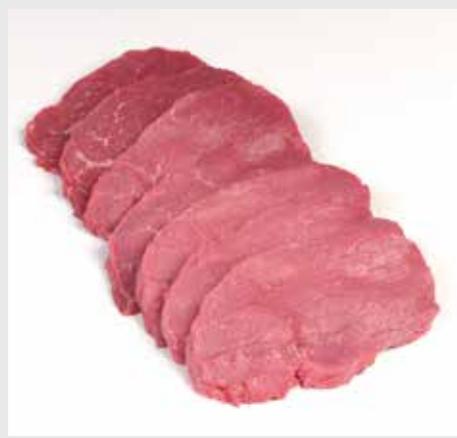


1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Découper le muscle le moins volumineux perpendiculairement aux fibres de manière à obtenir des escalopes régulières d'une épaisseur de 5 mm.

6. Escalopes prêtes à la vente.

7. Découper le muscle le plus volumineux perpendiculairement aux fibres de façon à obtenir des tranches régulières d'une épaisseur de 10 mm.

8. Pratiquer une scarification superficielle en losanges sur chaque steak et disposer pour la vente.

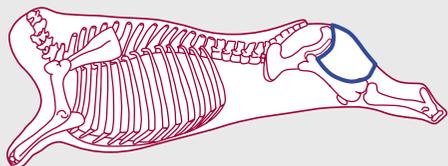


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Roulés de dessus de tranche (muscle gracile)

Code EBLEX :  
**Topside B013**

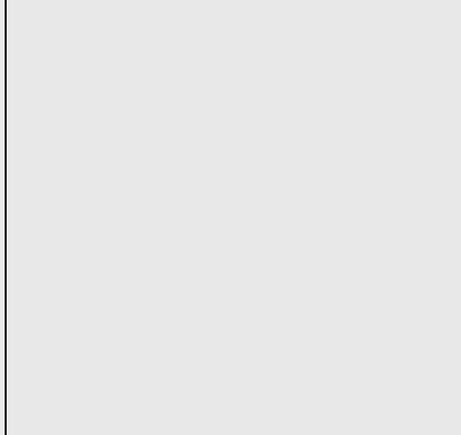


1. Position du tendre de tranche.

2. Séparer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Débarrasser ce muscle de l'excès de gras, des aponévroses et du tissu conjonctif pour exposer la surface maigre sous-jacente.

4. Rouler le muscle de façon à ce que les fibres soient orientées dans l'axe longitudinal.



5. Placer des élastiques à rôtis à intervalles réguliers, puis insérer des brochettes en bois entre les élastiques afin que le rouleau conserve sa forme.

6. Trancher avec précaution entre les brochettes.

7. Roulés de dessus de tranche (muscle gracile) prêts à la vente.

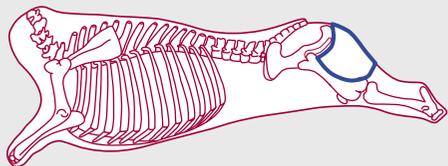


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Émincé (tende de tranche)

Code EBLEX :  
**Topside B014**



1. Position du tende de tranche.

2. Débarrasser le tende de tranche de l'ensemble du gras, des aponévroses et du tissu conjonctif visibles par parage.

3. Retirer le muscle gracile en suivant les limites naturelles et parer tout le tissu conjonctif. Le muscle gracile n'est pas utilisé pour l'émincé.

4. Retirer l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif et du gras. Débiter le muscle maigre en bandes (émincé) de 1 cm x 1 cm x 6 cm.

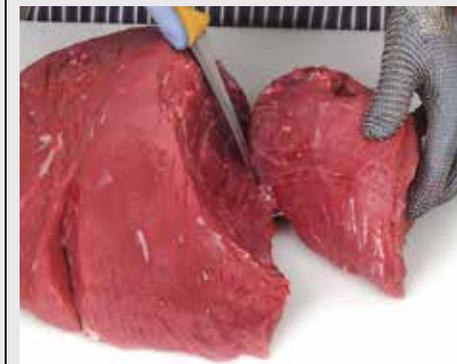
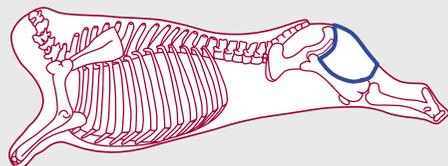


Pour cette découpe, le tende de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Steaks dans la poire

Code EBLEX :  
Topside B015

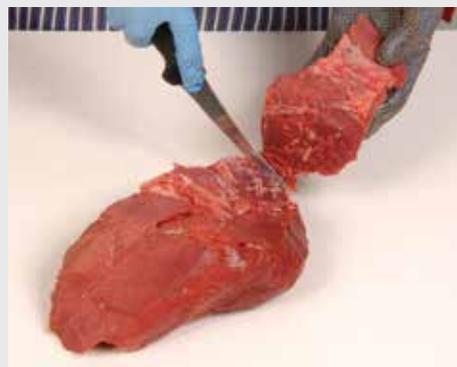


1. Position du tendre de tranche.

2. Débarrasser le tendre de tranche de l'ensemble du gras, des aponévroses et du tissu conjonctif visibles par parage.

3. Retirer le muscle gracile en suivant les limites naturelles et parer tout le tissu conjonctif.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare. Seul le muscle latéral (poire) est utilisé pour ce steak.



5. Exposer les veines principales en retirant...

6. ... la couche supérieure du muscle. Retirer les veines principales.

7. Débiter en morceaux du poids voulu.

8. Steak dans la poire.

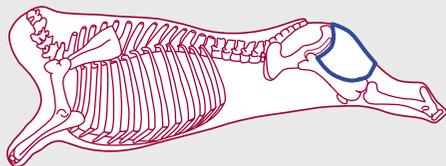


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Tende de tranche (sans le dessus de tranche)

Code EBLEX :  
Topside B016



1. Position du tende de tranche.

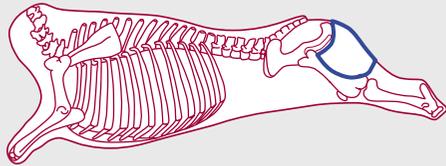
2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tende de tranche désossé, paré sans le muscle gracile.



# Tende de tranche entièrement paré (sans le dessus de tranche)

Code EBLEX :  
**Topside B017**



1. Position du tende de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tende de tranche.

4. Retirer le gras et le tissu conjonctif.

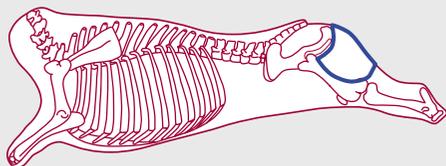


5. Tende de tranche entièrement paré (sans le muscle gracile ou droit interne).



# Muscle principal de tendre de tranche (semi-membraneux)

Code EBLEX :  
**Topside B018**



1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tendre de tranche.

4. Retirer le gras et le tissu conjonctif.



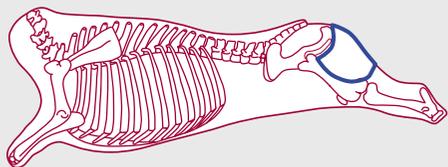
5. Séparer le muscle principal de tendre de tranche (semi-membraneux) et le muscle tendre (adducteur de la cuisse) en suivant la limite naturelle très fine.

6. Muscle principal de tendre de tranche.



# Muscle tendre (adducteur de la cuisse)

Code EBLEX :  
**Topside B019**



1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tendre de tranche.

4. Retirer le gras et le tissu conjonctif.



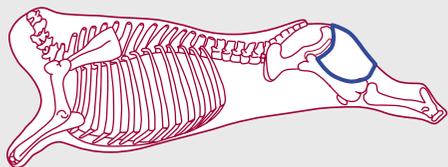
5. Séparer le muscle principal de tendre de tranche (semi-membraneux) et le muscle tendre (adducteur de la cuisse) en suivant la limite naturelle très fine.

6. Muscle tendre.



# Dessus de tranche – Tende de tranche

Code EBLEX :  
Topside B020



1. Position du tendre de tranche.

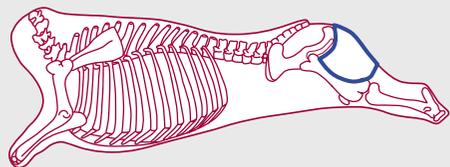
2. Séparer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tendre de tranche.

4. Muscle gracile et muscles associés.

# Muscle gracile – Tende de tranche

Code EBLEX :  
Topside B021



1. Position du tende de tranche.

2. Séparer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tende de tranche.

4. Muscle gracile et muscles associés.



5. Retirer la poire (pectiné) en suivant les limites naturelles.

6. Retirer le muscle couturier en suivant la limite naturelle.

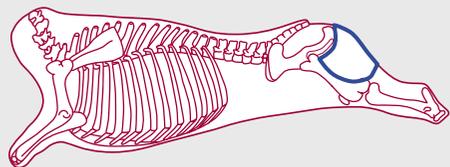
7. On obtient ainsi le muscle gracile – tende de tranche.

8. Muscle gracile – Tende de tranche.



# Poire (pectiné) – Tende de tranche

Code EBLEX :  
**Topside B022**



1. Position du tende de tranche.

2. Séparer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tende de tranche.

4. Muscle gracile et muscles associés.



5. Séparer la poire (pectiné) en...

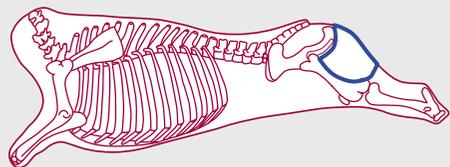
6. ...suivant les limites naturelles.

7. Poire – Tende de tranche.



# Merlan (couturier)

Code EBLEX :  
**Topside B023**



1. Position du tendre de tranche.

2. Séparer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tendre de tranche.

4. Muscle gracile et muscles associés.



5. Retirer la poire (pectiné) en...

6. ...suivant les limites naturelles.

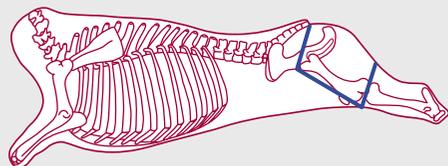
7. Séparer le muscle couturier en suivant la limite naturelle.

8. Merlan.



# Gîte - noix (sans aponévrose)

Code EBLEX :  
**Silverside B001**



1. Position du gîte - noix.

2. Le gras interne et...

3. l'aponévrose sont retirés.

4. La couverture de gras externe ne doit pas dépasser 15 mm.



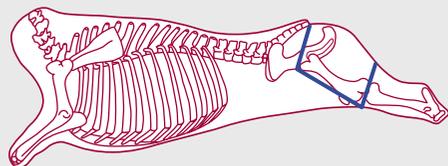
5. Les gîtes - noix sont emballés sous vide de manière individuelle.



# Rôti de gîte - noix (gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :

Silverside B002



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix.

3. Découper le gîte - noix en deux rôtis de taille égale comme illustré.

4. Préparer du gras de bœuf en fines tranches et l'aplatir à l'aide d'un aplatisseur à gras si nécessaire. Il est également possible d'employer du gras de bœuf déjà presse.



5. Placer une couche de gras de bœuf (épaisseur maximale de 10 mm) par-dessus le centre du côté maigre du rôti.

6. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

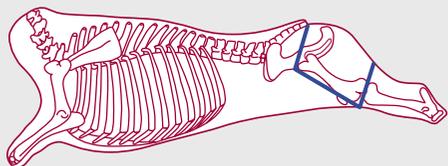
7. Rôtis de gîte - noix préparés et prêts à être découpés en rôtis de la taille requise.



# Mini-rôtis de gîte - noix (avec gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :

Silverside B003



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte du reste du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle. Éliminer l'aponévrose, l'excès de gras et le tissu conjonctif.



5. Débiter en mini-rôtis.

6. Ajouter une couche de gras de bœuf de 5 mm d'épaisseur si nécessaire.

7. Lier les mini-rôtis avec des élastiques à rôtis.

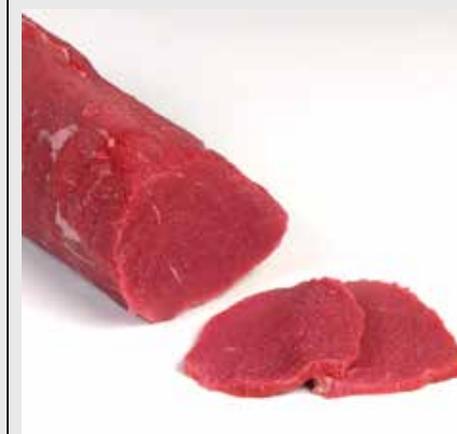
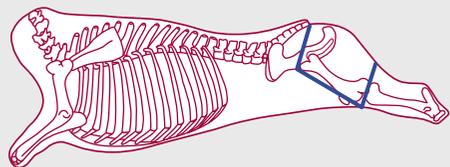


Pour cette découpe, le gîte - noix devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Escalopes de rond de gîte

Code EBLEX :  
Silverside B004



1. Position du gîte - noix.

2. Retirer le rond de gîte du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses.

4. Découper les extrémités à angle droit et débiter des escalopes de 5 mm d'épaisseur perpendiculairement aux fibres.



5. Les escalopes se prêtent parfaitement aux marinades.



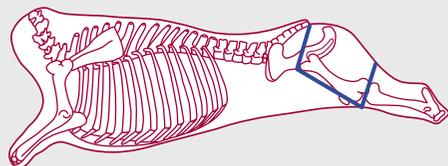
Pour cette découpe, le rond de gîte devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



# Tranches de rond de gîte

Code EBLEX :

Silverside B005



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte du reste du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle. Éliminer l'aponévrose, l'excès de gras et le tissu conjonctif.



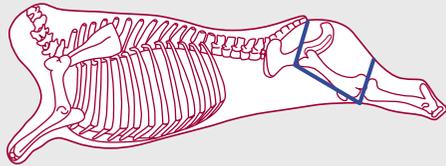
5. Découper le rond de gîte en tranches d'épaisseur régulière.

6. Tranches de rond de gîte préparées d'après la spécification et prêtes à la vente.



# Tranches de gîte - noix

Code EBLEX :  
**Silverside B006**



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte du reste du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle. Éliminer l'aponévrose, l'excès de gras et le tissu conjonctif.



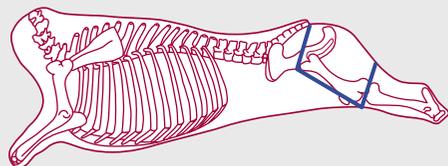
5. Débiter le muscle du gîte - noix en tranches.



# Tranches, escalopes et dés de gîte - noix

Code EBLEX :

Silverside B007

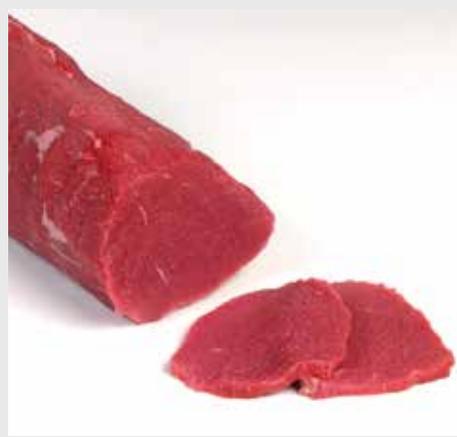


1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle. Éliminer l'aponévrose, l'excès de gras et le tissu conjonctif.



5. Le muscle principal du gîte - noix peut être découpé en tranches.

6. Il est également possible de découper les extrémités du rond de gîte à angle droit et de débiter en escalopes de 5 mm d'épaisseur perpendiculairement aux fibres.

7. Les escalopes se prêtent parfaitement aux marinades.

8. Le gîte - noix peut être également débité en dés.

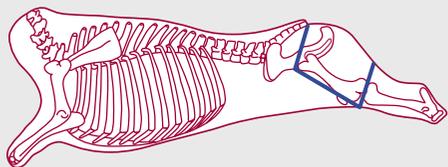


Pour cette découpe, le gîte - noix devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Dés (gîte - noix)

Code EBLEX :  
**Silverside B008**



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte du reste du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle. Éliminer l'aponévrose, l'excès de gras et le tissu conjonctif.

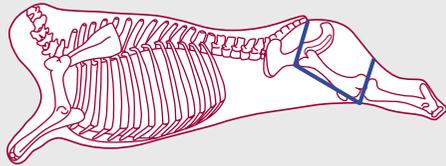


5. Débiter le muscle du gîte - noix en dés.



# Gîte - noix (semelle avec aponévrose)

Code EBLEX :  
**Silverside B009**



1. Position du gîte - noix.

2. L'épaisseur du gras interne et...

3. du gras externe ne doit pas excéder 15 mm.

4. Gîte - noix désossé, vue antérieure.



5. Gîte - noix désossé, vue postérieure.

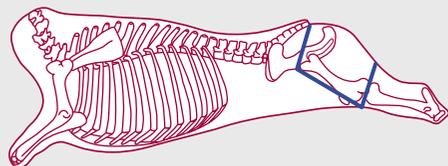
6. Le gîte - noix est emballé individuellement.



# Découpe façon escalope avec rond de gîte - noix)

Code EBLEX :

Silverside B010



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte du reste du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle.



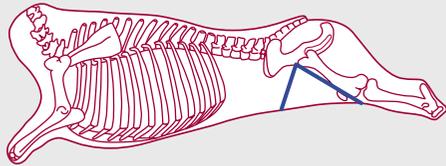
5. Rond de gîte. Épaisseur maximale de gras : 15 mm.



# Tranche grasse (jarret)

Code EBLEX :

Thick Flank B001



1. Position de la tranche grasse (jarret) sans aiguillette de rumsteck.

2. L'excès de gras et...

3. le tissu décoloré...

4. sont retirés.



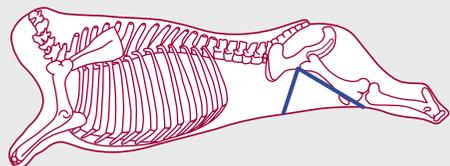
5. La tranche grasse (jarret) est emballée sous vide de manière individuelle.



# Rôtis de tranche grasse

Code EBLEX :

Thick Flank B002



1. Position de la tranche grasse avec l'aiguillette de rumsteck.

2. Tranche grasse désossée, non parée prête à être préparée.

3. Rabattre le grand muscle externe en incisant le long de la limite naturelle et découper la pièce dans le sens longitudinal, parallèlement aux fibres, de façon à obtenir deux morceaux de taille égale.

4. Parer l'excédent de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.



5. Les deux rouleaux de tranche grasse sont prêts à être découpés en rôtis plus petits.

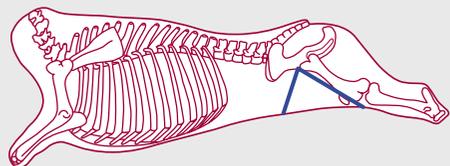
6. Découper en rôtis de la taille voulue.



# Rôti de tranche grasse (gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :

Thick Flank B003



1. Position de la tranche grasse avec l'aiguillette de rumsteck.

2. Tranche grasse désossée, non parée prête à être préparée.

3. Rabattre le grand muscle externe en incisant le long de la limite naturelle et découper la pièce dans le sens longitudinal, parallèlement aux fibres, de façon à obtenir deux morceaux de taille égale.

4. Débiter du gras de bœuf en fines tranches et l'aplatir à l'aide d'un aplatisseur à gras si nécessaire. Il est également possible d'employer du gras de bœuf déjà pressé.



5. Parer l'excédent de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif. Ajouter une couche de gras de bœuf de 10 mm d'épaisseur sur la surface supérieure maigre et lier solidement à intervalles réguliers avec de la ficelle.

6. Découper en rôtis de la taille voulue.

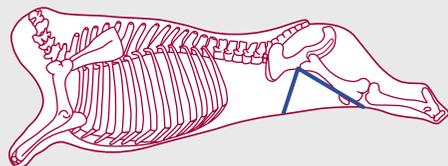
7. Rôtis emballés sous vide et prêts à la vente.



# Steaks à braiser (tranche grasse)

Code EBLEX :

Thick Flank B004



1. Position de la tranche grasse (jarret) sans aiguillette de rumsteck.

2. Retirer l'excédent de gras de la tranche grasse (jarret).

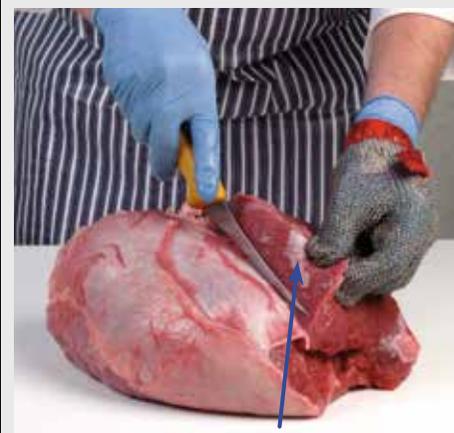
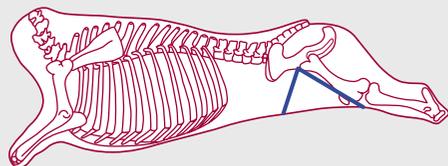
3. Découper en steaks à braiser d'épaisseur régulière.



# Tranche grasse — découpe suivant les contours naturels

Code EBLEX :

**Thick Flank B005**



1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Retirer les aponévroses du muscle supérieur allongé A.

3. Séparer le muscle supérieur allongé A du bloc musculaire principal.

4. Poursuivre en séparant également le muscle longeant le fémur, c.-à-d. le muscle B.



5. Séparer les muscles A et B et parer tout le tissu conjonctif.

6. Le muscle A peut être découpé en steaks à poêler. Le muscle B peut être débité en morceaux à braiser.

7. Séparer le muscle C (poire) du muscle D.

8. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif du muscle C (poire).



Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Tranche grasse — découpe suivant les contours naturels - suite

Code EBLEX :

**Thick Flank B005**



9. Muscle C (poire) : retirer une tranche de 3 cm d'épaisseur au niveau de l'attache du muscle sur la rotule ; cette tranche peut être braisée.



10. Diviser le muscle en deux au niveau de l'aponévrose centrale.



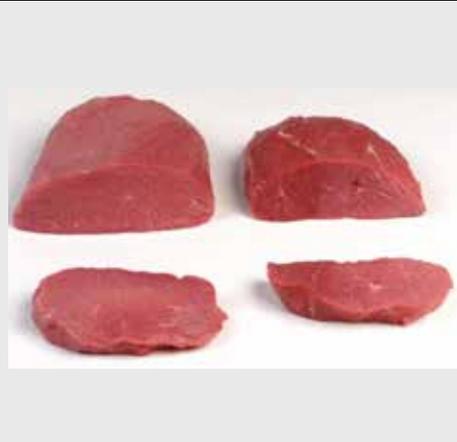
11. Éliminer toute l'aponévrose.



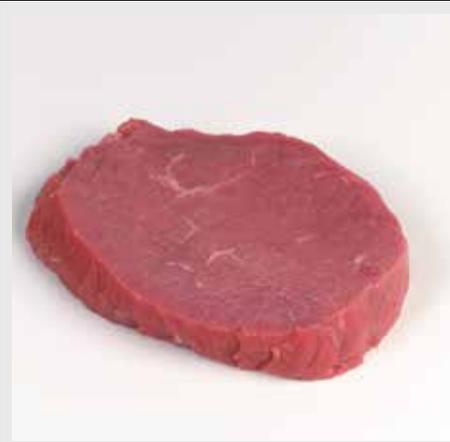
12. Lier les rôtis en disposant des élastiques à rôtis à intervalles réguliers.



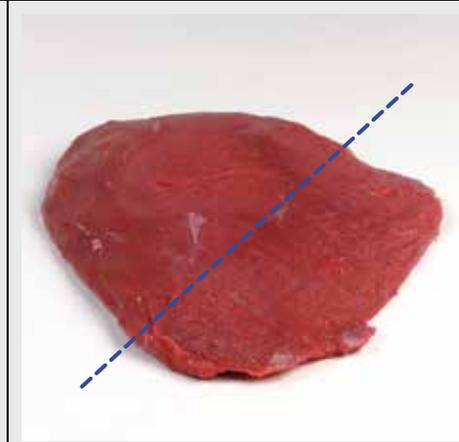
13. Couper les rôtis en deux pour créer des mini-rôtis de milieu de tranche grasse.



14. Il est également possible de découper le muscle C (poire) en steaks de milieu de tranche grasse.



15. Steak de milieu de tranche grasse à poêler ou griller.



16. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif du muscle D. Le muscle D contient une section de fibres fines et une section de fibres plus épaisses.



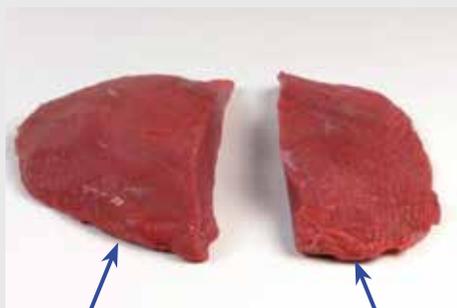
Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Tranche grasse — découpe suivant les contours naturels - suite

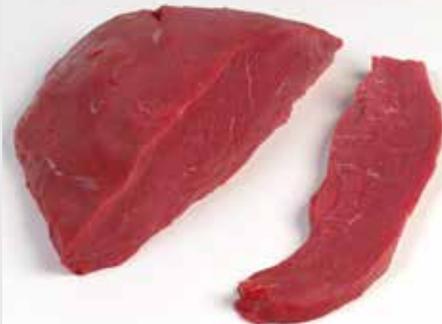
Code EBLEX :

Thick Flank B005



Fibres fines

Fibres épaisses



18. La section de fibres fines du muscle D peut être découpée en escalopes.



19. La section de fibres épaisses du muscle D peut être...



20. débitée en dés à braiser.



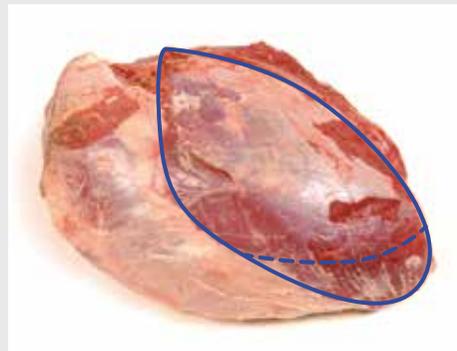
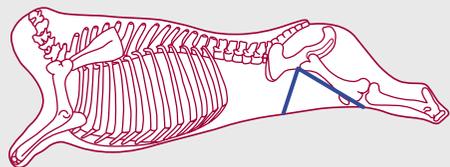
Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Pavé (tranche grasse)

Code EBLEX :

**Thick Flank B007**

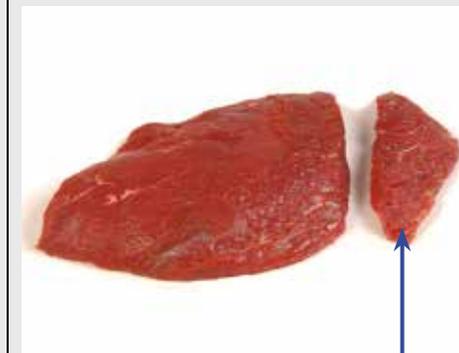


1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Le muscle sélectionné doit être utilisé pour ce pavé. La petite section sous la ligne pointillée est retirée et destinée à être braisée.

3. Retirer les aponévroses du muscle supérieur allongé A.

4. Séparer le muscle supérieur allongé A du bloc musculaire principal.



5. Poursuivre en retirant également le muscle longeant le fémur, c.-à-d. le muscle B.

6. Séparer les muscles A et B et parer tout le tissu conjonctif. Le muscle A peut être découpé en pavés. Le muscle B peut être débité en morceaux à braiser.

7. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif du muscle A.

8. Retirer la section de muscle composée de fibres épaisses. La partie aux fibres épaisses peut être braisée.



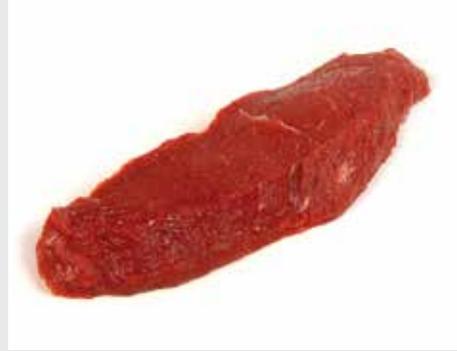
Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



## Pavé (tranche grasse) – suite

Code EBLEX :

Thick Flank B007



*En fonction de la taille du muscle, les steaks peuvent être découpés obliquement afin d'obtenir le poids et la taille souhaités.*

9. Le reste est découpé en pavés du poids voulu.

10. Pavé.



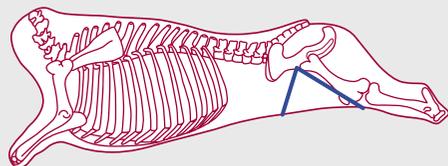
Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Mouvant (vaste interne) – Tranche grasse

Code EBLEX :

Thick Flank B008



1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Séparer le mouvant (vaste interne) du bloc musculaire principal.

3. Poursuivre en retirant également le muscle longeant le fémur (vaste intermédiaire).

4. Séparer le mouvant (vaste interne) du muscle du fémur (vaste intermédiaire).



5. Éliminer l'ensemble du gras et des aponévroses.

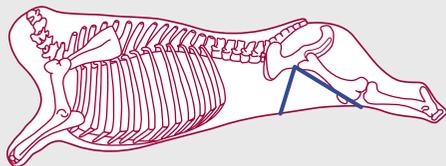
6. Mouvant (vaste interne) – Tranche grasse (vaste interne).



# Partie du mouvant (vaste intermédiaire) – Tranche grasse

Code EBLEX :

Thick Flank B009



1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Séparer le mouvant (vaste interne) du bloc musculaire principal.

3. Poursuivre en retirant également le muscle longeant le fémur (vaste intermédiaire).

4. Séparer le mouvant (vaste interne) du muscle du fémur (vaste intermédiaire).



5. Éliminer l'ensemble du gras et des aponévroses.

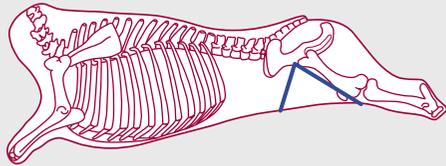
6. Partie du mouvant (vaste intermédiaire).



# Rond de tranche grasse (droit antérieur) – Tranche grasse

Code EBLEX :

Thick Flank B010



1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Séparer le mouvant (vaste interne) du bloc musculaire principal.

3. Poursuivre en retirant également le muscle longeant le fémur (vaste intermédiaire).

4. Séparer le rond de tranche grasse (droit antérieur) du plat de tranche (vaste latéral).



5. Rond de tranche grasse (droit antérieur), également appelé droit fémoral.

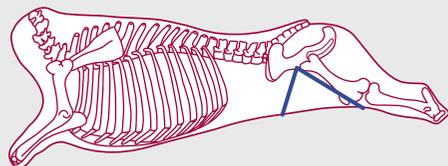
6. Rond de tranche grasse.



# Plat de tranche (vaste latéral) – Tranche grasse

Code EBLEX :

Thick Flank B011



1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Séparer le mouvant (vaste interne) du bloc musculaire principal.

3. Poursuivre en retirant également le muscle longeant le fémur (vaste intermédiaire).

4. Séparer le rond de tranche grasse (droit antérieur) du plat de tranche (vaste latéral).



5. Éliminer l'ensemble du gras et des aponévroses.

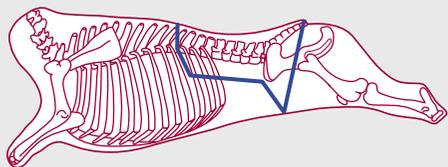
6. Plat de tranche (vaste latéral).



# Aloyau (avec os)

Code EBLEX :

Rump B001



1. Position de l'aloyau.

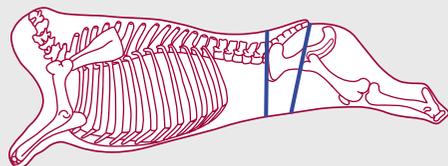
2. Vue externe.

3. Vue interne. Retirer le flanchet à 5 cm de la pointe du cœur du muscle.

# Rumsteck (avec partie de l'aiguillette baronne)

Code EBLEX :

Rump B002



1. Position du rumsteck.

2. L'aiguillette baronne est découpée de façon à ce qu'elle ne dépasse pas une longueur de 50 mm.

3. L'excès d'aponévroses et...

4. les veines apparentes sont parés.



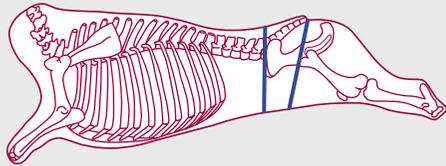
5. L'épaisseur du gras externe ne peut dépasser 10 mm en aucun endroit.

6. Le rumsteck est emballé sous vide de manière individuelle.



# Steaks de tout premier choix

Code EBLEX :  
**Rump B003**



1. Position du rumsteck.

2. Rumsteck désossé non paré après retrait de l'aiguillette baronne.

3. Retirer l'aiguillette de rumsteck du reste du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Diviser les deux muscles restants en coupant le long de la limite qui les sépare.



5. Éliminer l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif de façon à exposer les surfaces maigres.

6. Découper de manière régulière le muscle central du rumsteck perpendiculairement aux fibres de façon à obtenir des...

7. Steaks de tout premier choix.

8. Découper de manière régulière le muscle latéral du rumsteck perpendiculairement aux fibres de façon à obtenir des...



# Steaks de premier choix « Bistro »

Code EBLEX :

Rump B003



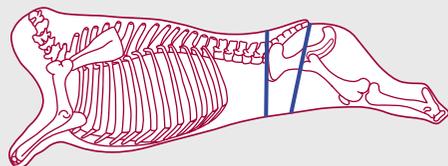
9. Steaks de premier choix « Bistro ».



# Rumsteck D (avec aiguillette de rumsteck et sans aiguillette baronne)

Code EBLEX :

Rump B004



1. Position du rumsteck.

2. L'aiguillette baronne est retirée.

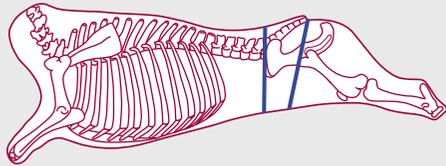
3. Éliminer l'excès d'aponévroses et de veines.

4. L'épaisseur du gras externe ne peut dépasser 10 mm en aucun endroit.



# Steaks et steaks Picanha

Code EBLEX :  
**Rump B005**



1. Position du rumsteck.

2. Retirer l'aiguillette baronne du rumsteck.

3. Éliminer l'ensemble des fragments osseux, des aponévroses et du tissu décoloré.

4. Séparer les deux muscles principaux du rumsteck en suivant la limite naturelle.



5. Retirer toutes les aponévroses de l'aiguillette de rumsteck.

6. L'aiguillette de rumsteck et le muscle principal du rumsteck.

7. Découper le muscle principal du rumsteck en steaks d'épaisseur régulière (pas en forme de coin) perpendiculairement aux fibres.

8. Traditionnellement, l'aiguillette de rumsteck est laissée sur le muscle principal du rumsteck et est découpée dans le sens des fibres, ce qui produit des steaks moins tendres.



# Steaks et steaks Picanha – suite

Code EBLEX :  
**Rump B005**



9. Lorsque l'aiguillette de rumsteck est retirée, les steaks peuvent être tranchés perpendiculairement aux fibres pour améliorer la tendreté.



10. Découper l'aiguillette de rumsteck perpendiculairement aux fibres pour obtenir des steaks picanha d'épaisseur régulière (pas en forme de coin).



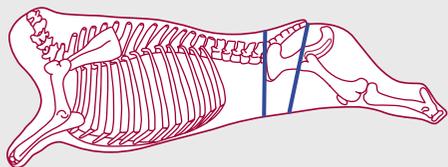
11. Les steaks doivent être emballés sous vide et les steaks picanha et les autres steaks du rumsteck doivent...



12. être livrés à l'équilibre (environ 5-6 steaks picanha par rumsteck entier).

# Steaks traditionnels

Code EBLEX :  
**Rump B006**



1. Position du rumsteck.

2. Désosser et parer le gras pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

3. Découper des steaks...

4. d'une épaisseur régulière de 15 mm.

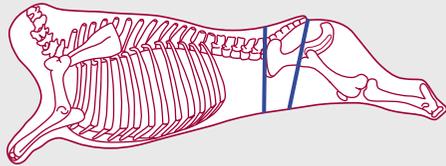


5. Découper chaque steak de manière à obtenir des morceaux de la taille voulue.



# Rôti Picanha

Code EBLEX :  
**Rump B007**

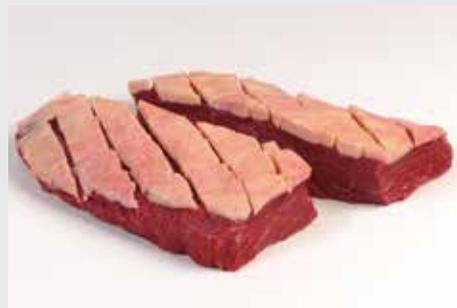
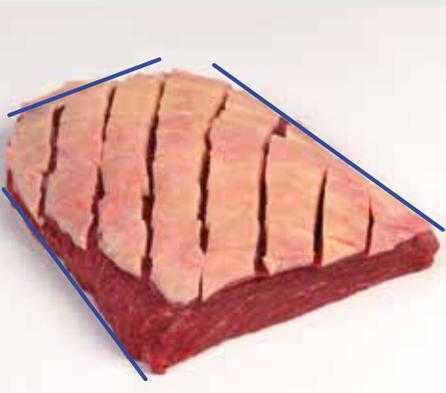


1. Position du rumsteck.

2. Séparer l'aiguillette de rumsteck du muscle principal du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

3. Retirer avec précaution les membranes aponévrotiques externes de l'aiguillette de rumsteck.

4. Pratiquer une scarification en losanges du gras en veillant à laisser intact le maigre sous-jacent.



5. Découper les extrémités et les côtés à angle droit et vendre comme rôti entier.

6. Il est également possible de découper la pièce en deux portions de taille égale pour mettre à la vente des rôtis plus petits...

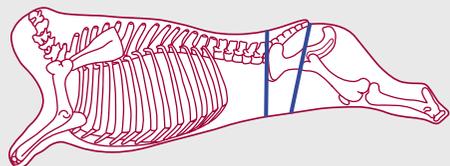
7. ou de la débiter en portions individuelles de 150-200 g.

8. Rôti Picanha préparé d'après la spécification.



# Rôti de rumsteck « premier choix » prêt à découper

Code EBLEX :  
Rump B008

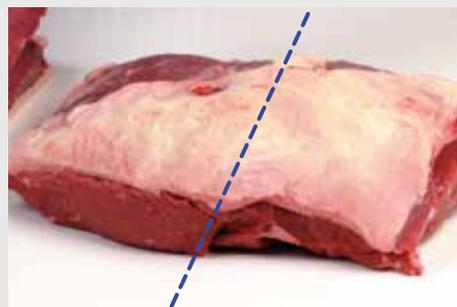


1. Position du rumsteck.

2. Retirer les petits muscles adhérent de façon lâche.

3. Séparer l'aiguillette de rumsteck du muscle principal du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Éliminer avec précaution les membranes aponévrotiques externes.



5. Ajouter une couche de gras de 5 mm d'épaisseur pour couvrir les parties maigres du rôti si nécessaire.

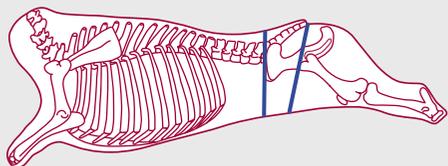
6. Découper le muscle principal en deux morceaux.

7. Le muscle principal (deux morceaux) et l'aiguillette de rumsteck sont solidement ficelés pour former des rôtis.



# Rôti de rumsteck « premier choix »

Code EBLEX :  
**Rump B009**



1. Position du rumsteck.

2. Retirer les petits muscles adhérent de façon lâche.

3. Séparer l'aiguillette de rumsteck du muscle principal du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Éliminer avec précaution les membranes aponévrotiques externes.



5. Ajouter une couche de gras de 5 mm d'épaisseur pour couvrir les parties maigres du rôti si nécessaire.

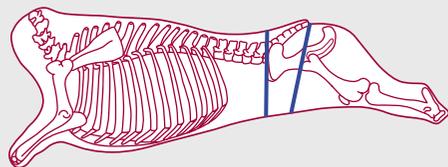
6. Ficeler solidement l'aiguillette de rumsteck et le muscle principal du rumsteck à intervalles réguliers.



# Rôti de rumsteck traditionnel

Code EBLEX :

Rump B010



1. Position du rumsteck.

2. Retirer les petits muscles adhérent de façon lâche.

3. Retirer les dépôts de gras internes.

4. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 5 mm.



5. Couper la pièce parée en deux morceaux de taille égale.

6. Ficeler solidement, en s'assurant que l'aiguillette de rumsteck reste en place pour éviter que le rôti ne rétrécisse.

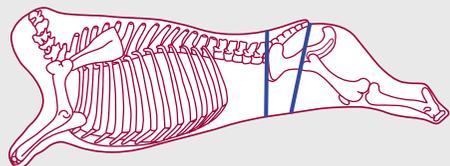
7. Rôtis de rumsteck préparés d'après la spécification et prêts à l'emploi.



# Rôti de rumsteck « premier choix » et prêt à découper

Code EBLEX :

**Rump B011**

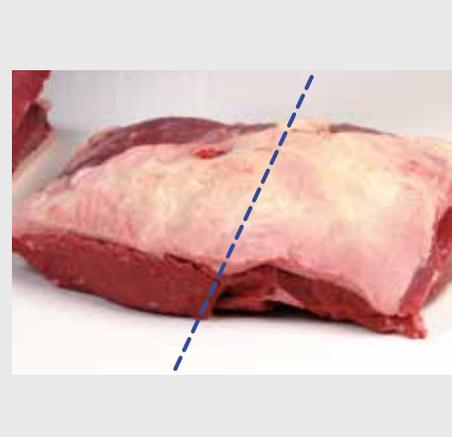


1. Position du rumsteck.

2. Retirer les petits muscles adhérent de façon lâche.

3. Séparer l'aiguillette de rumsteck du muscle principal du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Éliminer avec précaution les membranes aponévrotiques externes.



5. Ajouter une couche de gras de 5 mm d'épaisseur pour couvrir les parties maigres du rôti si nécessaire.

6. Ficeler solidement l'aiguillette de rumsteck et le muscle principal du rumsteck à intervalles réguliers.

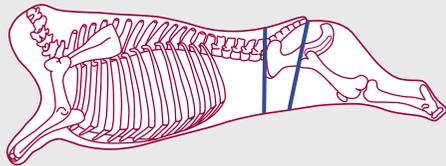
7. Il est également possible de découper le muscle principal en deux morceaux qui serviront de rôtis.

8. Le muscle principal (deux morceaux) et l'aiguillette de rumsteck sont solidement ficelés pour former des rôtis.



# Aiguillette baronne

Code EBLEX :  
Rump B012



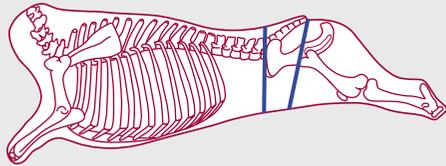
1. Position du rumsteck.

2. Aiguillette baronne. Épaisseur maximale de gras : 10 mm.



# Steak Picanha

Code EBLEX :  
**Rump B013**



1. Position du rumsteck.

2. Séparer l'aiguillette de rumsteck du muscle principal du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

3. Retirer avec précaution les membranes aponévrotiques externes de l'aiguillette de rumsteck.

4. Trancher l'aiguillette de rumsteck perpendiculairement aux fibres de manière régulière pour obtenir l'épaisseur voulue.



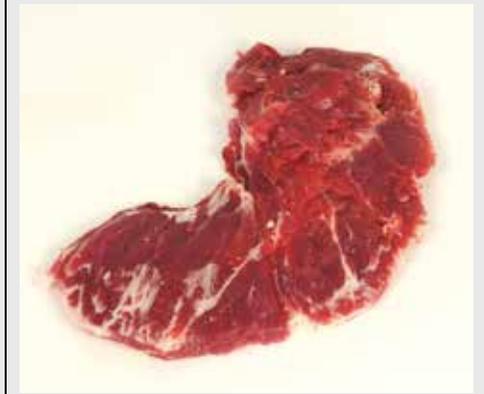
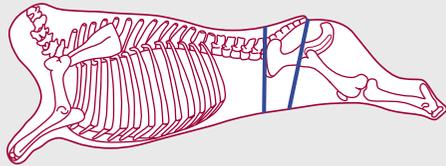
5. Steak picanha tranché et prêt à la vente.



# Araignée

Code EBLEX :

Rump B014



1. Position de l'os de la hanche (os iliaque).

2. Le muscle est attaché à l'os de la hanche (os iliaque) et en partie au tendre de tranche.

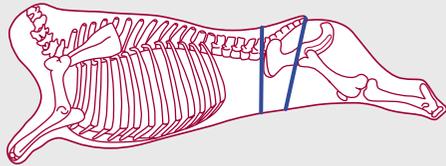
3. L'excès d'aponévroses et de gras est paré.

4. Araignée.

# Aiguillette de rumsteck (picanha)

Code EBLEX :

Rump B015



1. Position du rumsteck.

2. Rumsteck désossé non paré après retrait de l'aiguillette baronne.

3. Retirer l'aiguillette de rumsteck/la picanha du reste du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.



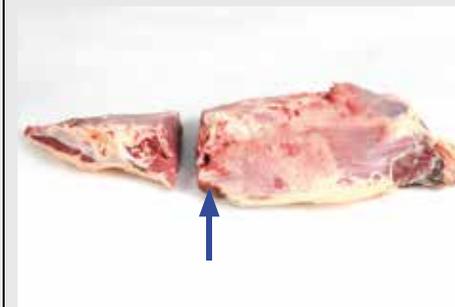
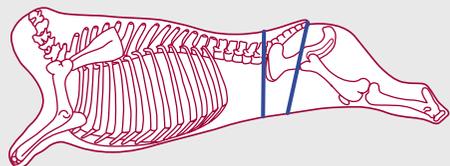
5. Aiguillette de rumsteck (picanha).



# Aiguillette de rumsteck (picanha) – grosse pièce

Code EBLEX :

Rump B016

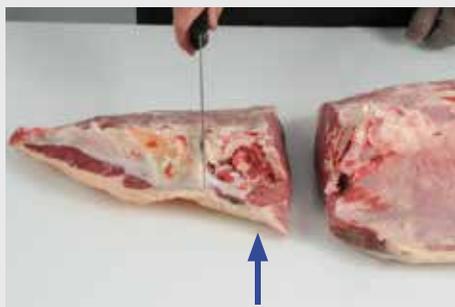


1. Position du rumsteck.

2. Section du rumsteck, du gîte - noix, du rond de gîte et de la semelle.

3. Séparer les muscles principaux du rumsteck en suivant les limites naturelles, comme indiqué.

4. Séparer l'aiguillette de rumsteck/la picanha du gîte - noix à hauteur de la pointe du rond de gîte.



5. En séparant l'aiguillette de rumsteck/la picanha de cette façon plutôt que selon la méthode classique, le rendement est accru de 25 % environ.

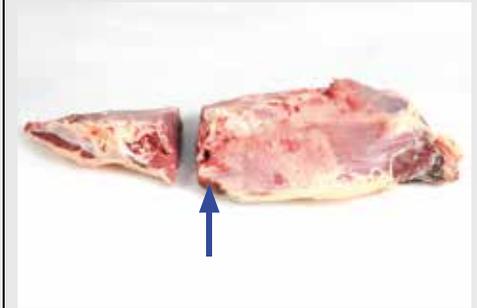
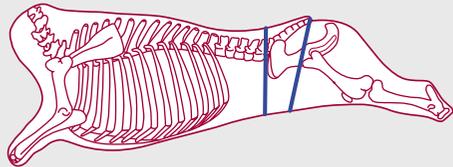
6. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

7. Aiguillette de rumsteck (picanha) – grosse pièce.



# Steaks Picanha, grosse pièce

Code EBLEX :  
Rump B017

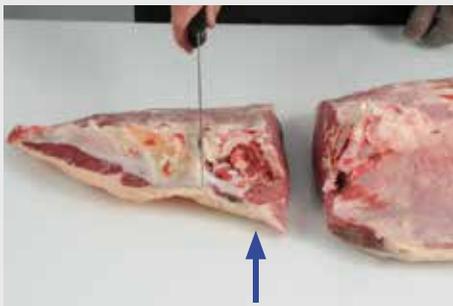


1. Position du rumsteck.

2. Section du rumsteck, du gîte - noix, du rond de gîte et de la semelle.

3. Séparer les muscles principaux du rumsteck en suivant les limites naturelles, comme indiqué.

4. Retirer l'aiguillette de rumsteck/la picanha à hauteur de la pointe du rond de gîte.



5. En séparant l'aiguillette de rumsteck/la picanha de cette façon plutôt que selon la méthode classique, le rendement est accru de 25 % environ.

6. Parer les aponévroses et l'excès de gras et trancher perpendiculairement aux fibres...

7. ... jusqu'à la ligne bleue illustrée, le reste du morceau étant moins tendre.

8. Steaks Picanha, grosses pièces.



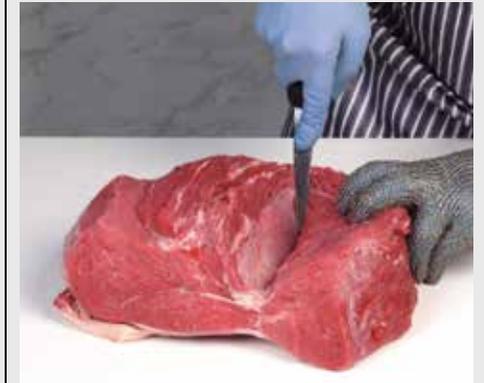
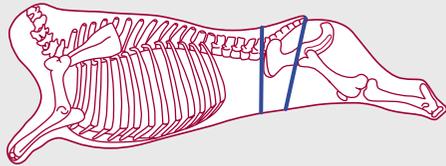
Pour cette découpe, l'aiguillette de rumsteck/la picanha devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Rumsteck premier choix

Code EBLEX :

**Rump B018**



1. Position du rumsteck.

2. Rumsteck désossé non paré après retrait de l'aiguillette baronne.

3. Retirer l'aiguillette de rumsteck/la picanha du reste du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Diviser les muscles du rumsteck premier choix et du rumsteck découpe bistro en coupant le long de la limite qui les sépare.



5. Muscle du rumsteck premier choix. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

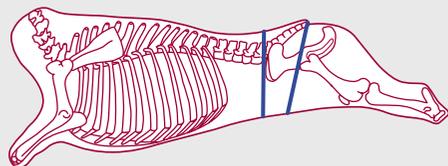
6. Rumsteck premier choix.



# Rumsteck, découpe bistro

Code EBLEX :

Rump B019



1. Position du rumsteck.

2. Rumsteck désossé non paré après retrait de l'aiguillette baronne.

3. Retirer l'aiguillette de rumsteck/la picanha du reste du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Diviser les muscles du rumsteck premier choix et du rumsteck découpe bistro en coupant le long de la limite qui les sépare.

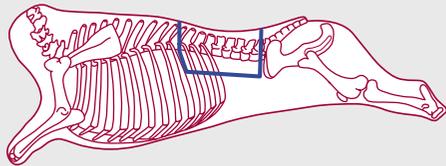


5. Rumsteck, découpe bistro.



# Faux-filet et filet (avec os)

Code EBLEX :  
Sirloin B001



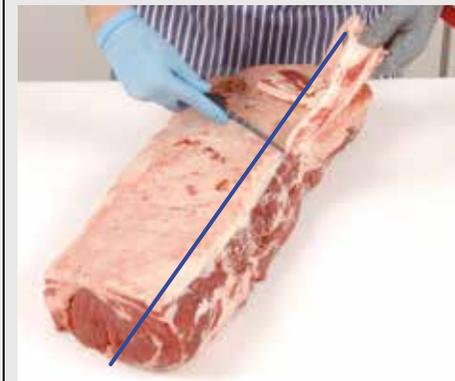
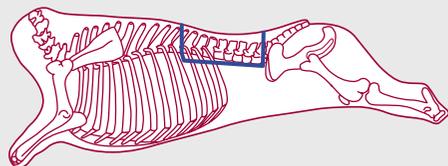
1. Position du faux-filet et du filet.

2. Vue externe.

3. Vue interne. Séparer du caparaçon en découpant à 50 mm de la pointe du cœur du muscle.

# Faux-filet

Code EBLEX :  
Sirloin B002



1. Position du faux-filet à trois côtes.

2. La chair intercostale (viande entre les côtes) est retirée.

3. Le flanchet est paré à 40 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

4. Le ligament dorsal est retiré sur une largeur de 25 mm.



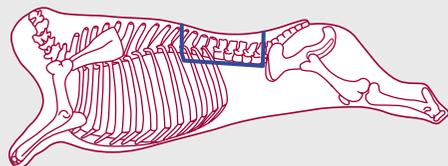
5. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

6. Le faux-filet est emballé sous vide de manière individuelle.



# Steaks de faux-filet « Premier choix »

Code EBLEX :  
Sirloin B003



1. Position du faux-filet à trois côtes.

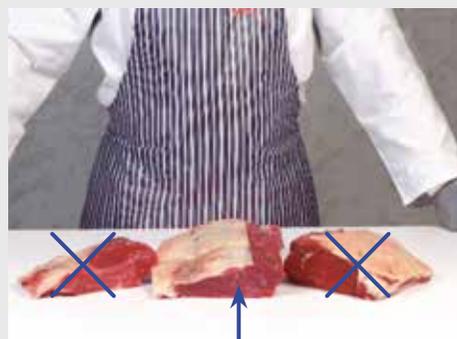
2. Faux-filet désossé, non paré.

3. Retirer l'extrémité en pratiquant une incision à 25 mm de la pointe ventrale du cœur du muscle. Retirer la chaînette.

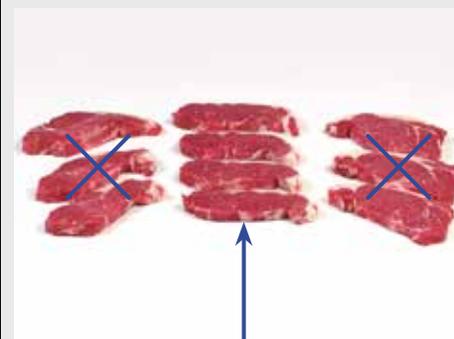
4. Retirer le ligament dorsal sur une largeur de 70 mm, parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 8 mm.



Moyen glutéal      Épineux du thorax



Faux-filet « Premier choix »



Faux-filet « Premier choix »

5. Séparer le faux-filet en trois en tranchant la pointe antérieure du moyen glutéal et la pointe postérieure du muscle épineux du thorax.

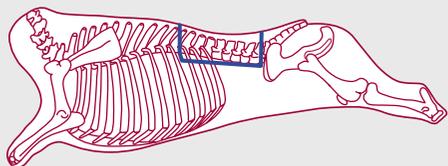
6. Le faux-filet découpé en trois types différents de steak.

7. Steaks découpés d'après la spécification à partir des trois pièces. Seuls les steaks provenant du centre sont susceptibles d'obtenir le statut de « Premier choix ».



# Steak de faux-filet (sans tête de faux-filet ou muscle « D »)

Code EBLEX :  
Sirloin B004



1. Position du faux-filet à deux côtés.

2. Désosser au moyen de la technique de rasage. L'extrémité est parée à 25 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

3. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif...

4. et le gras interne.



5. Parer le ligament dorsal sur 70 mm. La chaînette doit être débarrassée de l'excès de gras et d'aponévroses, mais laissée sur le filet.

6. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

7. Retirer la tête du faux-filet (ne pas l'inclure à ces steaks de faux-filet).

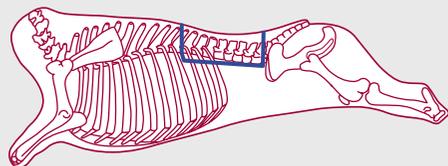
8. Trancher ce qui reste du faux-filet en steaks d'épaisseur régulière (pas de forme en coin) et du poids voulu.



# Steak de faux-filet « paré extra »

Code EBLEX :

Sirloin B005



1. Position du faux-filet à deux côtés.

2. Désosser au moyen de la technique de rasage.

3. L'extrémité est parée à 25 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

4. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif...



5. et le gras interne.

6. Parer le ligament dorsal sur 70 mm. La chaînette doit être débarrassée de l'excès de gras et d'aponévroses, mais laissée sur le filet.

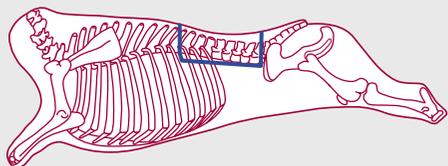
7. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

8. Trancher ce qui reste du faux-filet en steaks d'épaisseur régulière (pas de forme en coin) et du poids voulu.



# Steak de faux-filet « prêt à cuire »

Code EBLEX :  
Sirloin B006



1. Position du faux-filet à trois côtes.

2. La chair intercostale (viande entre les côtes) est retirée.

3. L'extrémité est parée à 50 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

4. Retirer le ligament dorsal sur 25 mm de largeur. La chaînette est conservée.



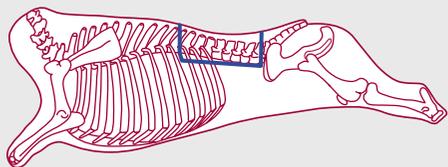
5. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

6. Le faux-filet entier peut être découpé en steaks d'épaisseur régulière. L'épaisseur de gras ne doit pas dépasser 10 à 15 mm.



# Steaks de faux-filet pour sandwichs

Code EBLEX :  
Sirloin B007



1. Position du faux-filet.

2. La longueur du flanchet ne peut dépasser 25 mm à partir de la pointe externe du cœur du muscle. Désosser au moyen de la technique de rasage.

3. Retirer l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif...

4. et du gras interne. Parer le ligament dorsal sur 50 mm.



5. Retirer l'ensemble de la tête du côté rumsteck du faux-filet.

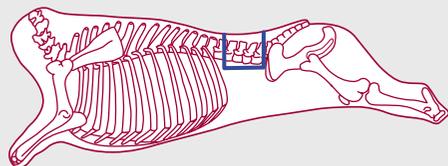
6. Parer le gras pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm...

7. et découper en steaks de 10 mm d'épaisseur (pas de forme en coin).



# T-bones

Code EBLEX :  
Sirloin B008



1. Position des T-bones.

2. Sur un faux-filet accompagné du filet...

3. séparer une section de quatre vertèbres à partir de l'extrémité du rumsteck.

4. Section de T-bone à quatre vertèbres.



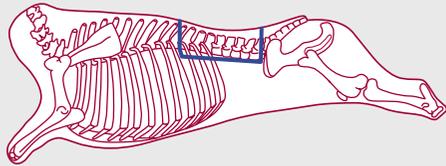
5. Éliminer l'ensemble du gras de rognon et des aponévroses. Le flanchet est paré à 25 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

6. L'épaisseur du gras externe et interne ne peut dépasser 10 mm. Couper et scier la section de T-bone en steaks du poids désiré et éliminer la poussière d'os.



# Canon de bœuf (faux-filet)

Code EBLEX :  
Sirloin B009



1. Position du faux-filet à l'os à deux côtes.

2. Désosser au moyen de la technique de rasage. Retirer l'extrémité en pratiquant une incision à 25 mm de la pointe du cœur du muscle.

3. Retirer l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif...

4. et du gras du côté interne.



5. Retirer l'ensemble de la tête du faux-filet du côté rumsteck du filet comme illustré.

6. Retirer la chaînette et le gras externe.

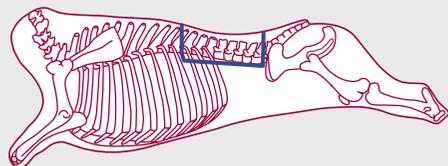
7. Découper le cœur du muscle du faux-filet...

8. en deux dans le sens de la longueur.



# Canon de faux-filet en steaks « Premier choix »

Code EBLEX :  
Sirloin B010



1. Position du faux-filet à l'os à deux côtes.

2. Désosser au moyen de la technique de rasage.

3. Retirer l'extrémité en pratiquant une incision à 25 mm de la pointe du cœur du muscle, parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse.

4. Retirer l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif...



5. et du gras du côté interne.

6. Retirer l'ensemble de la tête du faux-filet du côté rumsteck du filet comme illustré.

7. Retirer la chaînette et le gras externe.

8. Découper le cœur du muscle du faux-filet...



# Canon de faux-filet en steaks « Premier choix » – suite

Code EBLEX :

Sirloin B010



9. en deux dans le sens de la longueur.



10. Débiter en portions individuelles.



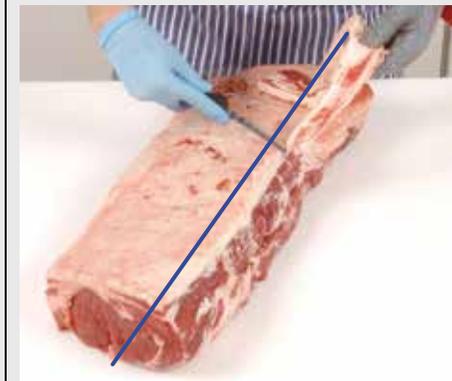
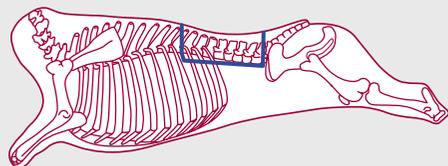
11. Emballer la quantité requise sous vide.



# Faux-filet en rôti

Code EBLEX :

Sirloin B011



1. Position du faux-filet.

2. La chair intercostale (viande entre les côtes) est retirée.

3. L'extrémité est parée à 50 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

4. Retirer le ligament dorsal sur 25 mm de largeur. La chaîne est conservée.



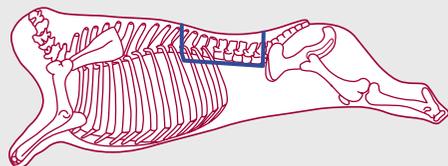
5. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

6. Rouler et lier avec de la ficelle à intervalles réguliers, puis découper en portions du poids voulu.



# Rôti d'loyau – Canon en steaks

Code EBLEX :  
Sirloin B012

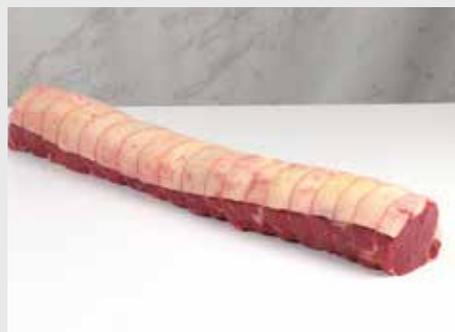


1. Position du faux-filet.

2. Retirer la chaînette et l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif.

3. Soulever la couche de gras pour exposer la membrane aponévrotique. Retirer cette dernière.

4. Séparer une partie du faux-filet (8 cm de diamètre), comme indiqué.



5. Rabattre la couche de gras et lier la pièce en plaçant des élastiques à rôtis à intervalles réguliers.

6. Rôti d'loyau.

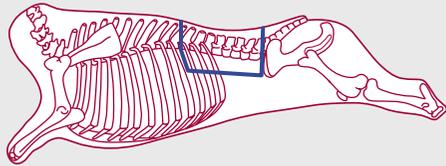
7. Débiter le canon en portions du poids voulu.

8. Canon de faux-filet en steaks.



# Pavé de tête de faux-filet

Code EBLEX :  
Sirloin B013



1. Position du faux-filet.

2. Séparer la tête du faux-filet du côté rumsteck du faux-filet..

3. comme indiqué.

4. Séparer le muscle du pavé de tête de faux-filet en pratiquant une incision longeant la membrane aponévrotique sous-jacente.



5. Parer l'excès de gras du muscle du pavé de tête de faux-filet.

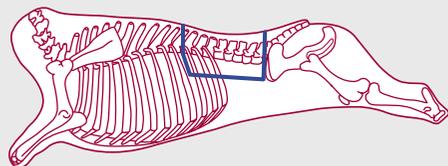
6. Pavé de tête de faux-filet prêt à l'emploi.



# Pavé de queue de faux-filet

Code EBLEX :

Sirloin B014



1. Position du faux-filet.

2. Séparer la section du pavé du côté rumsteck du faux-filet...

3. comme indiqué.

4. Séparer le muscle du pavé de queue de faux-filet en pratiquant une incision longeant la membrane aponévrotique sous-jacente.



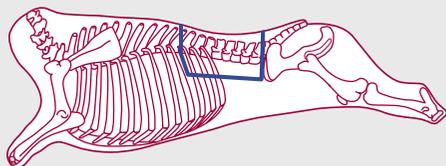
5. Parer l'ensemble du gras et des aponévroses du muscle du pavé de queue de faux-filet.

6. Pavé de queue de faux-filet prêt à l'emploi.



# Faux-filet paré

Code EBLEX :  
**Sirloin B015**



1. Position du faux-filet.

2. Retirer avec précaution la chair intercostale, les aponévroses et la chaînette. Retirer l'extrémité sur une largeur de 25 mm.

3. Retirer le ligament dorsal sur une largeur de 60 mm, parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse.

4. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 5 mm.



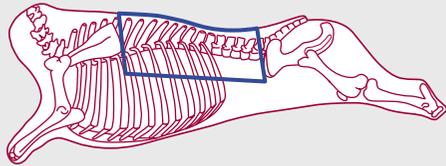
5. Faux-filet paré préparé d'après la spécification.



# Déhanché (avec os)

Code EBLEX :

Sirloin B016



1. Position du déhanché (7 côtes).

2. Séparer du caparçon en découpant à 50 mm de la pointe du cœur du muscle.

3. Vue externe.

4. Vue interne.

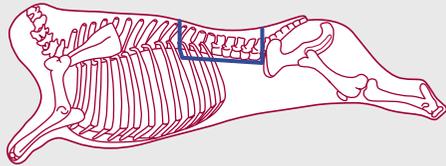


5. Vue interne.



# Steak Porterhouse

Code EBLEX :  
**Sirloin B017**



1. Position du faux-filet à 3 côtes.

2. Faux-filet avec os sans le filet.

3. Séparer la section de côtes au moyen d'une incision rectiligne partant de la pointe de la première côte.

4. L'extrémité est parée à 25 mm maximum de la pointe du cœur du muscle. Retirer une partie des vertèbres comme illustré.



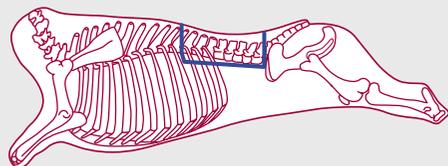
5. Couper/scier la section de côtes en steaks de l'épaisseur ou du poids voulu.

6. Steak Porterhouse.



# Faux-filet à l'os

Code EBLEX :  
Sirloin B018



1. Position du faux-filet à 3 côtes.

2. Faux-filet avec os sans le filet.

3. Séparer la section de côtes au moyen d'une...

4. ... incision rectiligne partant de la pointe de la première côte.



5. L'extrémité est parée à 25 mm maximum de la pointe du cœur du muscle. Retirer une partie des vertèbres comme illustré.

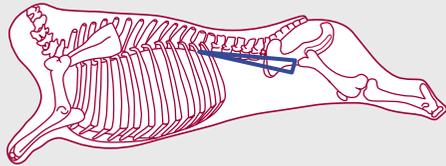
6. Retirer le ligament nuchal et couper/scier la section du faux-filet en steaks.

7. Faux-filets à l'os.



# Filet

Code EBLEX :  
Filet B001



1. Position du filet.

2. Le gras externe...

3. et le tissu décoloré de la partie supérieure du filet sont parés.

4. Le dessous du filet est débarrassé de l'excès de gras et du cartilage.



5. Vue de la partie supérieure...

6. et de la partie inférieure du filet.

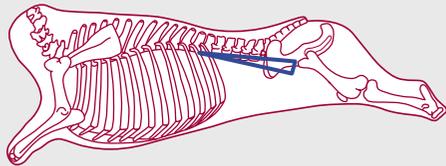
7. Le filet est emballé sous vide de manière individuelle.



# Filet sans chaîne

Code EBLEX :

**Fillet B002**



1. Position du filet.

2. Vue externe.

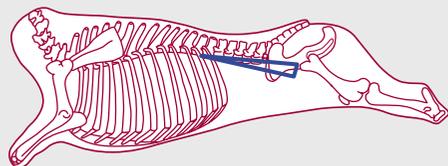
4. Vue interne.



# Tournedos « Premier choix »

Code EBLEX :

Fillet B003

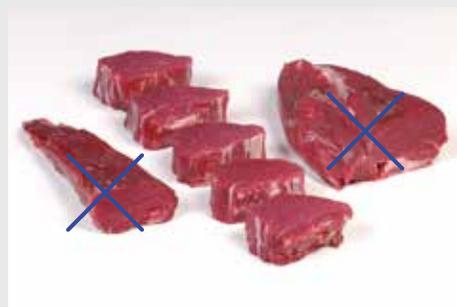


1. Position du filet.

2. Filet désossé, non paré.

3. Éliminer l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif de façon à exposer la surface maigre sous-jacente.

4. Retirer la chaînette.



5. Séparer la tête et la queue de façon à ce que les morceaux obtenus aient un diamètre de 60 mm minimum.

6. La tête et la queue ne peuvent être utilisées comme tournedos « premier choix ».

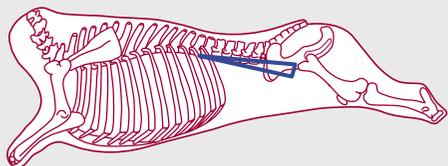
7. Découper ce qui reste du filet perpendiculairement aux fibres en morceaux réguliers de l'épaisseur voulue.



# Tournedos « paré extra » (épluché, sans chaînette)

Code EBLEX :

Fillet B004



1. Retirer le filet entier du quartier arrière.

2. Filet de bœuf entier non paré.

3. Retirer la chaînette et...

4. l'ensemble des aponévroses, du gras et du tissu conjonctif.



5. Parer le dessus du filet de l'ensemble du tissu conjonctif, des aponévroses et du gras.

6. Éliminer tout le gras, les aponévroses et les tendons sur la partie inférieure du filet.

7. Dessous du filet débarrassé de l'ensemble du tissu conjonctif, des aponévroses et du gras.

8. Séparer la chaînette adhérent de manière lâche de la tête du filet (1) et découper le muscle latéral à angle droit (2).



# Tournedos « paré extra » (épluché, sans chaînette) – suite

Code EBLEX :

Fillet B004



9. Retirer la queue de façon à ce que le filet ait un diamètre de 40 mm minimum.

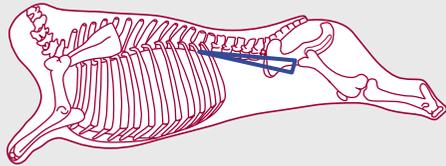


10. Découper le filet perpendiculairement aux fibres pour obtenir des steaks d'épaisseur régulière (pas en forme de coin).

# Steaks de filet (avec chaînette, épluché)

Code EBLEX :

Fillet B005



1. Position du filet.

2. Filet désossé, non paré.

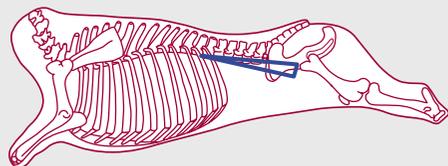
3. Éliminer l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif de façon à exposer la surface maigre sous-jacente.

4. Découper le filet en steaks de taille régulière. Retirer la queue de façon à ce que les steaks restants aient un diamètre minimum de 40 mm.

# Steak de filet standard

Code EBLEX :

Fillet B006



1. Position du filet.

2. Le gras externe et le tissu décoloré de la partie supérieure du filet sont parés.

3. Le dessous du filet est débarrassé de l'excès de gras et du cartilage.

4. Découper le filet en steaks de taille régulière.



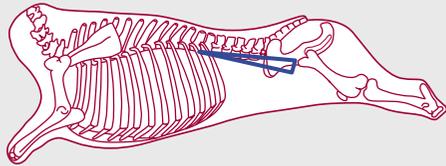
5. Retirer la queue de façon à ce que les steaks restants aient un diamètre minimum de 40 mm.



# Émincé (queue de filet)

Code EBLEX :

Fillet B007



1. Position du filet.

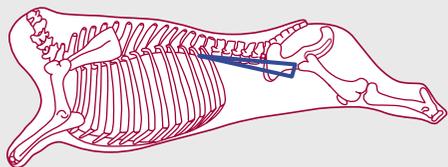
2. Émincé (queue de filet).



# Tête de filet, milieu de filet et queue de filet

Code EBLEX :

Fillet B008

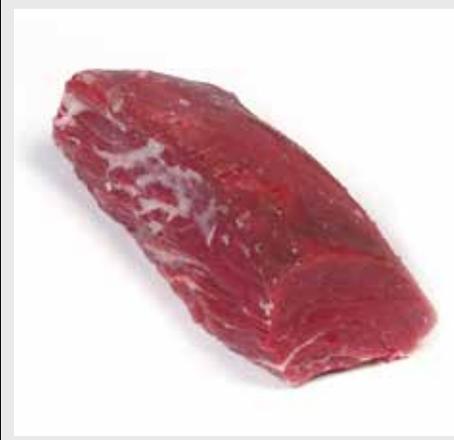


1. Retirer le filet entier du quartier arrière.

2. Filet de bœuf entier non paré.

3. Retirer la chaînette et l'ensemble des aponévroses, du gras et du tissu conjonctif.

4. Parer le dessus et le dessous du filet de l'ensemble du tissu conjonctif, des aponévroses et du gras.



5. Retirer la tête et la queue comme illustré, en veillant à ce que le diamètre du milieu de filet soit au moins de 40 mm.

6. Tête de filet.

7. Milieu de filet.

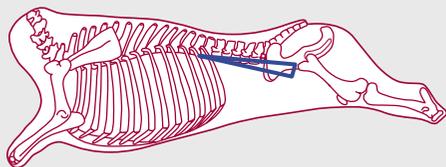
8. Queue de filet.



# Tête de filet non épluchée

Code EBLEX :

Fillet B009



1. Position du filet.

2. Commencer avec un filet entier dépourvu de la chaîne.

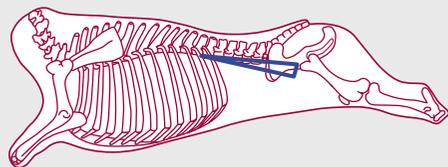
3. Séparer la tête de filet en coupant perpendiculairement à la pointe ventrale du muscle maigre du filet, comme indiqué.

4. Tête de filet préparée conformément à la spécification.

# Milieu de filet non épluché

Code EBLEX :

Fillet B010



1. Position du filet.

2. Commencer avec un filet entier dépourvu de la chaîne.

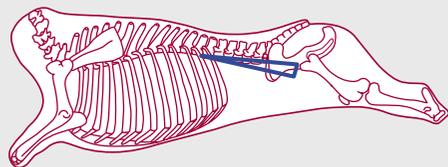
3. Séparer le milieu de filet en coupant perpendiculairement à la pointe ventrale du muscle maigre du filet, comme indiqué.

4. Milieu de filet préparé conformément à la spécification.

# Tête de filet non épiluchée avec chaînette

Code EBLEX :

Fillet B011



1. Position du filet.

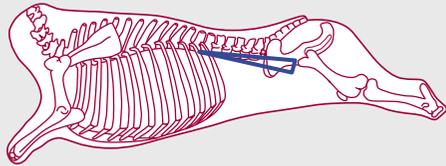
2. Tête de filet préparée conformément à la spécification.



# Milieu de filet non épluché avec chaînette

Code EBLEX :

Fillet B012



1. Position du filet.

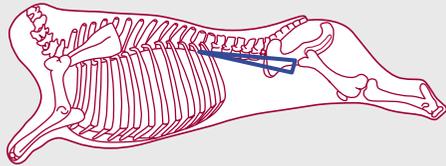
2. Milieu de filet préparé conformément à la spécification.



# Filet en crapaudine

Code EBLEX :

**Filet B013**

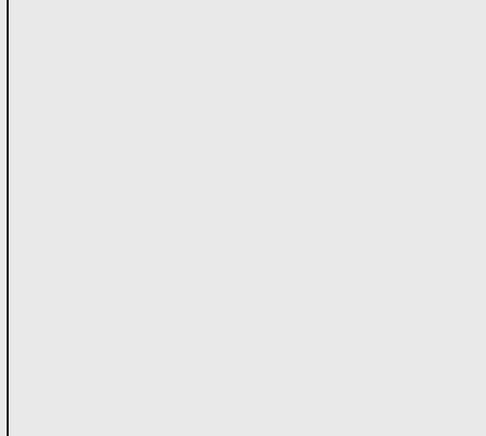
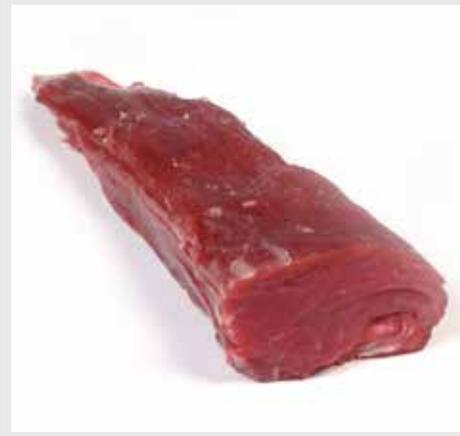


1. Position du filet.

2. Filet de bœuf entier non paré.

3. Retirer la chaîne et l'ensemble des aponévroses, du gras et du tissu conjonctif.

4. Parer le dessus et le dessous du filet de l'ensemble du tissu conjonctif, des aponévroses et du gras.



5. Retirer la queue comme indiqué en veillant à ce que le diamètre du milieu de filet soit de 40 mm minimum.

6. Queue de filet.

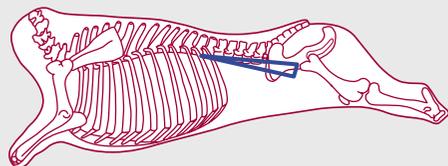
7. Découper la queue de filet en papillon pour obtenir un filet en crapaudine.



# Steak de filet à l'os

Code EBLEX :

Fillet B014



1. Position du filet.

2. Désosser le faux-filet par rasage, de sorte que les os demeurent attachés au filet.

3. Scier et éliminer l'excès de vertèbres du filet.

4. L'épaisseur des vertèbres ne peut dépasser 25 mm en aucun point.



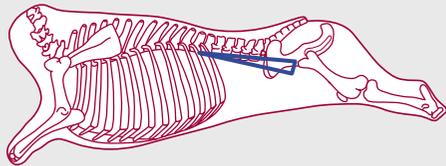
5. Couper et scier en steaks de l'épaisseur/du poids voulu.



# Queue de filet à l'os

Code EBLEX :

Fillet B015



1. Position du filet.

2. Désosser le faux-filet par rasage, de sorte que les os demeurent attachés au filet.

3. Scier et éliminer l'excès de vertèbres du filet.

4. L'épaisseur des vertèbres ne peut dépasser 25 mm en aucun point.



5. Couper et scier en steaks de filet à l'os de l'épaisseur/du poids voulu.

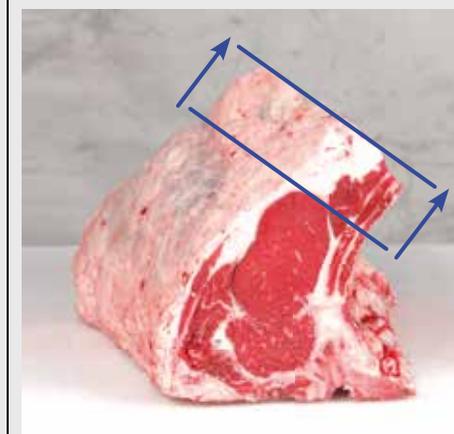
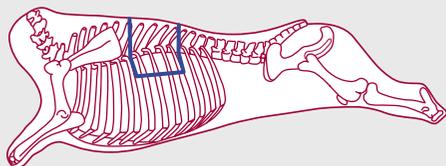
6. Queue de filet à l'os. La partie la plus épaisse de la queue de filet doit atteindre 40 mm au minimum.



# Train de côtes de bœuf (avec os)

Code EBLEX :

Fore rib B001



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

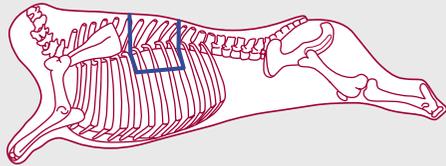
2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm à partir de la pointe externe du muscle de la noix.

3. Milieu de train de côtes à l'os, vue externe.

4. La pointe côtes est coupée à 60 mm du long dorsal (muscle de la noix).

# Train de côtes de bœuf – paré à la française

Code EBLEX :  
Fore rib B002



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. Le cartilage de l'omoplate est retiré. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Parer la chair sur 40 mm pour exposer l'extrémité des côtes.

4. Retirer l'os vertébral.



5. Retirer les apophyses épineuses et le ligament dorsal. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

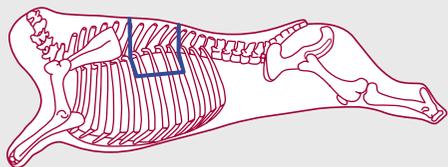
6. Lier solidement le rôti à l'aide de ficelle placée entre les côtes pour en maintenir la forme.

7. Vendre entier ou découpé en rôtis de plus petite taille.



# Train de côtes de bœuf – préparé à la française (détalonné, manchonné, ficelé) pour cuisson au four

Code EBLEX :  
Fore rib B003



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. Le cartilage de l'omoplate est retiré. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Parer la chair sur 40 mm pour exposer l'extrémité des côtes. Parer le gras de façon à ce que son épaisseur maximale soit de 10 mm à l'extérieur et de 15 mm à l'intérieur.

4. Scier l'os vertébral...



5. et retirer les apophyses épineuses séparément.

6. Retirer le ligament dorsal. Replacer les apophyses épineuses sur le rôti pour en améliorer la tenue durant la cuisson...

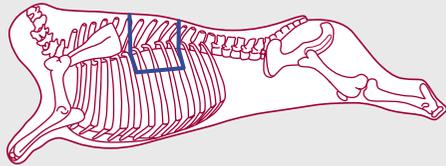
7. et lier solidement le rôti avec de la ficelle à intervalles réguliers, comme illustré.

8. Train de côtes de bœuf préparé à la française (détalonné, manchonné, ficelé) pour cuisson au four.



# Train de côtes de bœuf premier choix partiellement détalonné

Code EBLEX :  
Fore rib B004



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

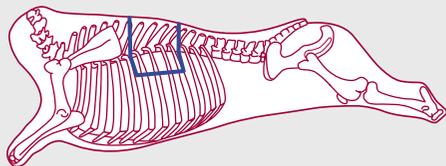
2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix. L'os vertébral est partiellement retiré.

3. Couper et scier entre les côtes pour obtenir des rôtis.



# Côte de bœuf traiteur (préparée et roulée)

Code EBLEX :  
Fore rib B005



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. Côtes de bœuf. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm à partir de la pointe externe du muscle de la côte de bœuf.

3. Scier les côtes.

4. Retirer les corps vertébraux et les apophyses épineuses.



5. Retirer l'épais ligament dorsal.

6. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

7. Couper entre les côtes...

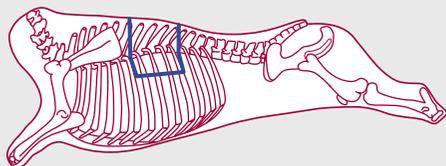
8. afin d'obtenir des pièces à rôtir.



# Rôti de côte de bœuf « premier choix » — désossé, roulé et ficelé

Code EBLEX :

Fore rib B006



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Le cartilage de l'omoplate est retiré.

4. Désosser par rasage. Retirer le ligament dorsal.



5. Séparer le muscle supérieur pour exposer la couche de gras interne.

6. Retirer la couche de gras interne.

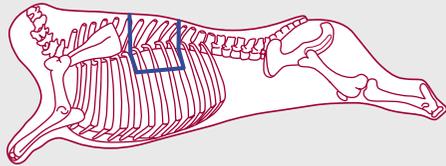
7. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm. L'épaisseur de gras interne ne doit pas dépasser 15 mm.

8. Lier solidement le rôti, notamment à l'aide de deux ficelles placées dans la longueur, pour que le rôti conserve sa forme durant la cuisson.



# Train de côtes de bœuf désossé, roulé et ficelé

Code EBLEX :  
Fore rib B007



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Retirer les côtes et les vertèbres par rasage.

4. Retirer le ligament dorsal.



5. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

6. Rouler et lier solidement le rôti avec de la ficelle à intervalles réguliers. Découper à la taille voulue pour la vente.

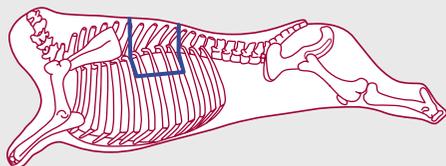
7. Couper les extrémités du rôti à angle droit comme indiqué.

8. Découper à la taille voulue pour la vente.



# Entrecôtes

Code EBLEX :  
Fore rib B008



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Le cartilage de l'omoplate est retiré.

4. Désosser par rasage.



5. Retirer le muscle de la noix en suivant la limite naturelle.

6. Parer l'excès de gras et d'aponévroses.

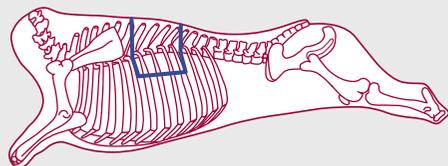
7. L'épaisseur du gras externe et interne ne peut dépasser 15 mm.

8. Découper le muscle de la côte de bœuf en steaks d'épaisseur régulière et du poids désiré.



# Entrecôte

Code EBLEX :  
Fore rib B009



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Le cartilage de l'omoplate est retiré.

4. Désosser par rasage.



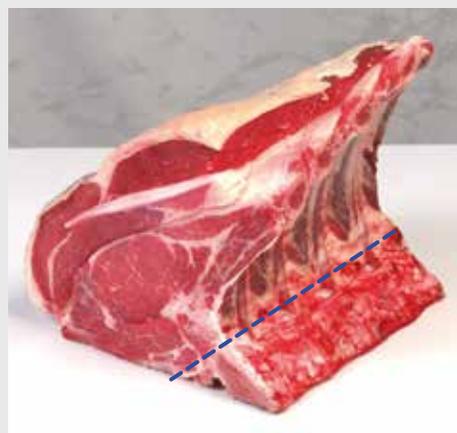
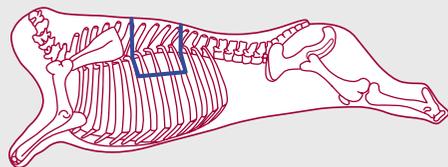
5. Retirer le muscle de la côte de bœuf en suivant la limite naturelle.

6. Parer l'excès de gras et d'aponévroses. L'épaisseur du gras externe et interne ne peut dépasser 15 mm.



# Steaks Club

Code EBLEX :  
Fore rib B010



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

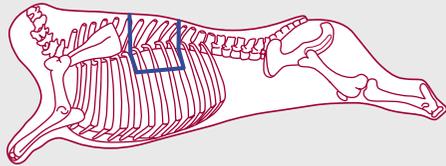
2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix. Retirer l'os vertébral en sciant le long de la ligne indiquée.

3. Retirer le dessus de côte, puis couper et scier en steaks club de 2 cm d'épaisseur. Parer la chair sur 40 mm pour exposer l'extrémité des côtes. Chaque steak comporte une demi-côte à l'os.



# Faux-filet

Code EBLEX :  
**Fore rib B011**



1. Faux-filet.

2. Le faux-filet est prélevé sur...

3. le train de côtes comme indiqué.

4. Faux-filet paré de l'excès de gras.

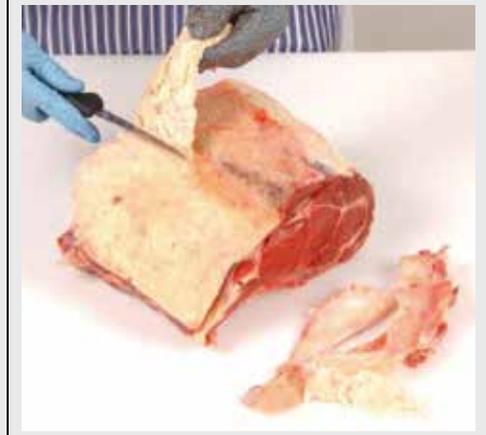
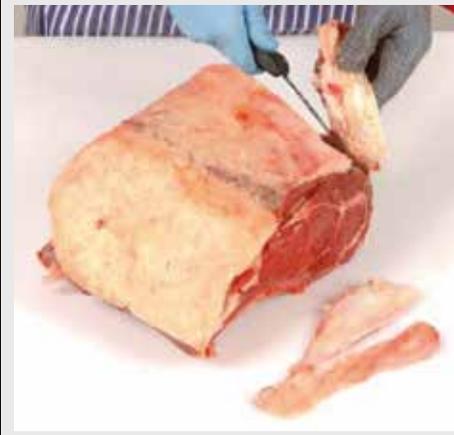
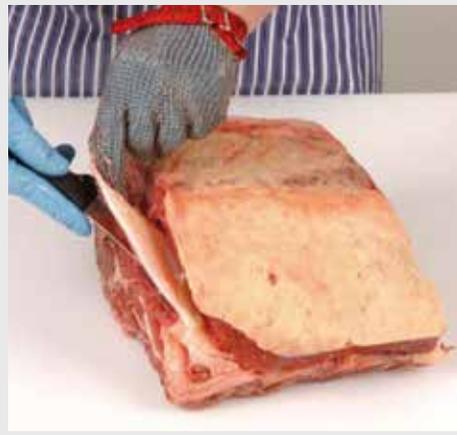
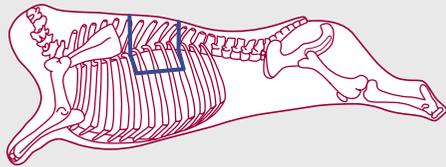


5. Le faux-filet est emballé sous vide de manière individuelle.



# Carré de côtes de bœuf (traiteur)

Code EBLEX :  
Fore rib B012



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix. Retirer le cartilage de l'omoplate.

3. Scier les côtes et retirer les vertèbres et les apophyses épineuses. Retirer l'épais ligament dorsal.

4. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.



5. Vue interne.

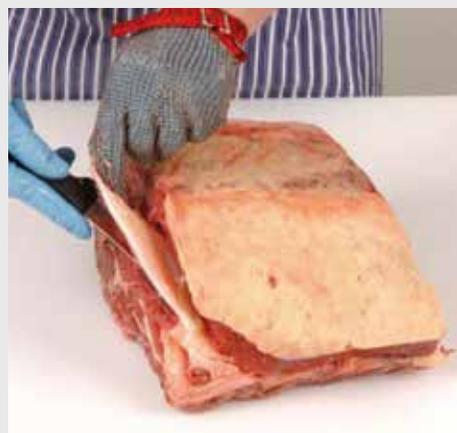
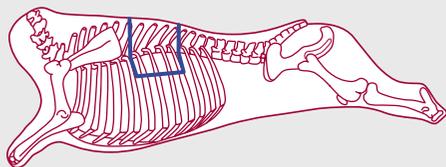
6. Vue externe.

7. Les carrés de côtes de bœuf (traiteur) sont emballés sous vide de manière individuelle, puis conditionnés en boîtes de quatre.



# Carré de côtes de bœuf désossé et roulé

Code EBLEX :  
Fore rib B013

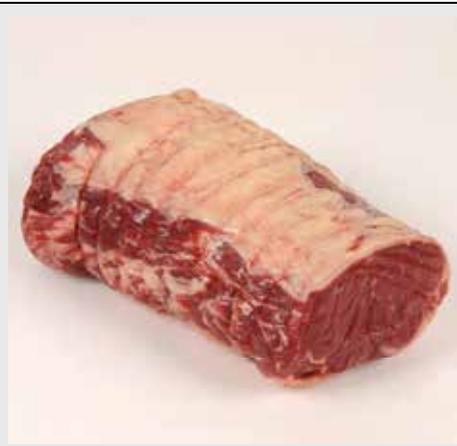


1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Retirer les côtes et les vertèbres par rasage.

4. Retirer le ligament dorsal.



5. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

6. Rouler et lier solidement le rôti avec de la ficelle à intervalles réguliers.

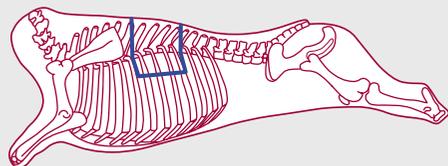
7. Le carré de côtes de bœuf désossé et roulé est emballé sous vide de manière individuelle.



# Plat de côtes – carré de 2 côtes

Code EBLEX :

Fore rib B014



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Désosser par rasage.

4. Scier pour retirer les côtes.



5. Couper entre les côtes de façon à obtenir des carrés de 2 côtes.

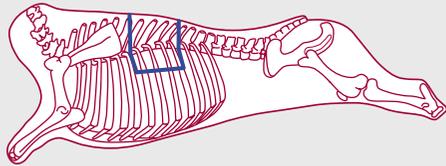
6. Plat de côtes – carré de 2 côtes.



# Plats de côtes – carrés de 4 côtes

Code EBLEX :

Fore rib B015



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Désosser par rasage.

4. Scier pour retirer les côtes.

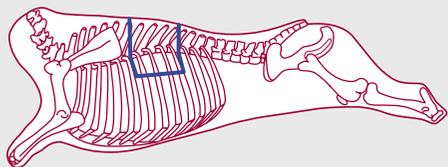


5. Scier les côtes en deux pour obtenir des plats de côtes - carrés de 4 côtes.



# Mini plats de côtes – carrés de 2 côtes

Code EBLEX :  
Fore rib B016



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Désosser par rasage.

4. Scier pour retirer les côtes.

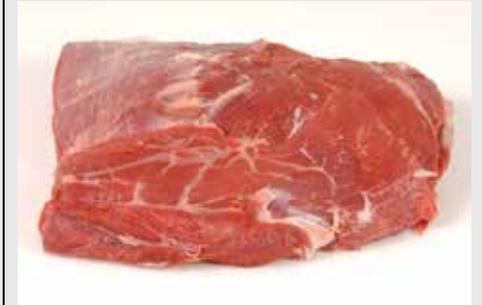
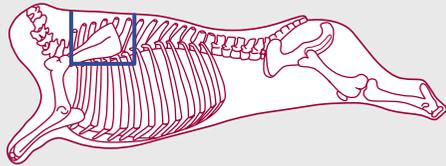


5. Scier les côtes en deux dans le sens de la longueur, puis scier entre les côtes de façon à créer des mini plats de côtes - carrés de 2 côtes.



# Basse-côte parée

Code EBLEX :  
**Chuck B001**



1. Basse-côte parée.

2. Le ligament dorsal est retiré.

3. Les poches de gras importantes et...

4. le tissu décoloré sont éliminés.

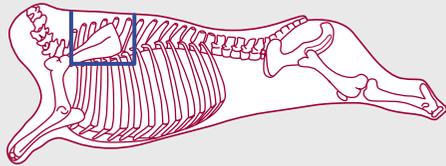


5. La basse-côte parée est emballée sous vide de manière individuelle.



# Basse-côte parée

Code EBLEX :  
**Chuck B002**



1. Position de la basse-côte.

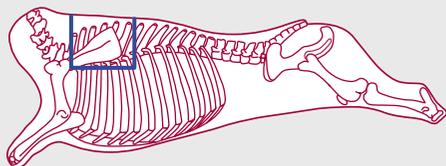
2. Vue externe.

3. Vue interne.



# Rôti de basse-côte paré

Code EBLEX :  
Chuck B003

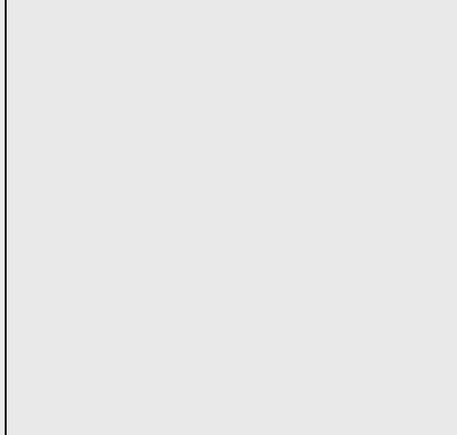


1. La basse-côte est située dans le quartier avant, comme indiqué.

2. Basse-côte parée prête pour la préparation ultérieure.

3. Retirer le paleron et le jumeau en suivant la limite naturelle qui les sépare du reste de la basse-côte.

4. Muscles de la basse-côte prêts à être travaillés.



5. Retirer la pointe en pratiquant une incision à partir de la pointe ventrale du muscle de la noix, parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse.

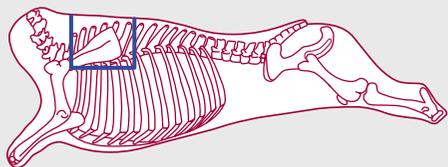
6. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

7. Rôti de basse-côte préparé conformément à la spécification et prêt à être découpé en rôtis de la taille requise.



# Tranches de noix de basse-côte

Code EBLEX :  
Chuck B004

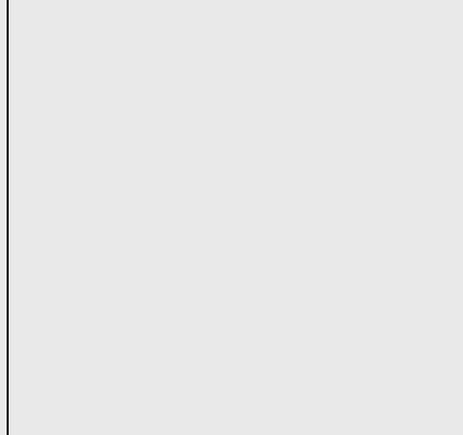


1. La basse-côte est située dans le quartier avant, comme indiqué.

2. Basse-côte parée prête pour la préparation ultérieure.

3. Retirer le paleron et le jumeau en suivant la limite naturelle qui les sépare du reste de la basse-côte.

4. Muscles de la basse-côte prêts à être travaillés.



5. Retirer la pointe en pratiquant une incision à partir de la pointe ventrale du muscle de la noix, parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse.

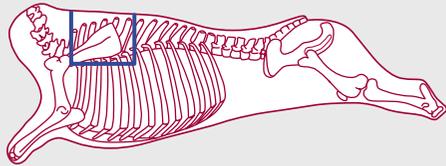
6. Trancher les muscles de la basse-côte en morceaux d'une épaisseur régulière de 20 mm.

7. Tranches de noix de basse-côte découpées et préparées conformément à la spécification.



# Tranches de basse-côte

Code EBLEX :  
Chuck B005



1. Position de la basse-côte.

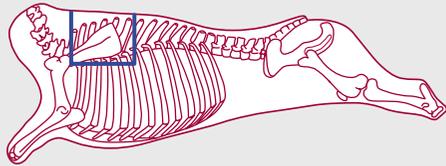
2. Basse-côte.

3. Découper en tranches de basse-côte d'épaisseur régulière.



# Dés (basse-côte)

Code EBLEX :  
**Chuck B006**



1. Position de la basse-côte.

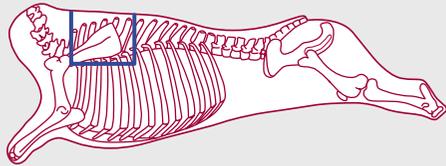
2. Basse-côte maigre à 95 % (visuel).

3. Débiter en dés de 25 mm x 25 mm x 25 mm.



# Portions (basse-côte)

Code EBLEX :  
**Chuck B007**



1. Position de la basse-côte.

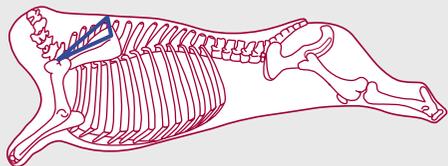
2. Basse-côte.

3. Découper en portions de basse-côte d'environ 5 cm et utiliser des élastiques à rôtis pour leur donner une forme régulière.



# Jumeau

Code EBLEX :  
Chuck B008



1. Jumeau.

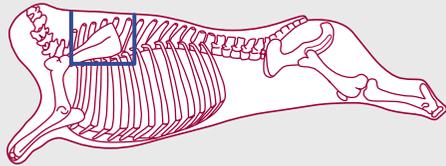
2. Le gras externe et...

3. le tissu décoloré sont éliminés.

4. Les muscles du jumeau sont emballés sous vide (deux muscles par emballage).

# Tranche de jumeau

Code EBLEX :  
Chuck B009



1. La basse-côte est située dans le quartier avant, comme indiqué.

2. Basse-côte parée prête pour la préparation ultérieure.

3. Retirer le paleron et le jumeau en suivant la limite naturelle qui les sépare du reste de la basse-côte.

4. Séparer le paleron et le jumeau d'une incision suivant la limite naturelle.



5. Le jumeau est débarrassé de l'ensemble du gras, de l'excès d'aponévroses et du tissu conjonctif.

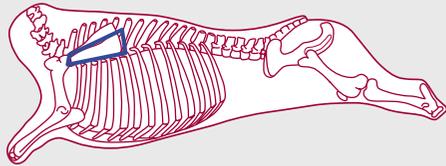
6. Découper en tranches d'épaisseur régulière.

7. Tranches de jumeau.



# Paleron

Code EBLEX :  
**Chuck B010**



1. Paleron.

2. Le tissu décoloré et...

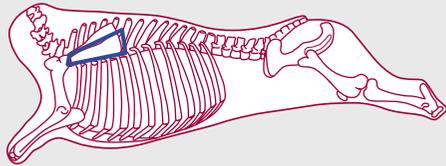
3. l'excès de gras sont parés.

4. Les palerons sont emballés sous vide (deux muscles par emballage).



# Paleron – paré

Code EBLEX :  
Chuck B011



1. Position du paleron.

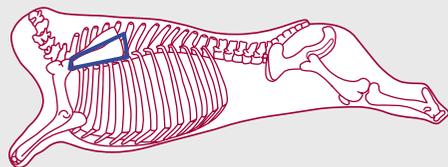
2. Paleron.

3. Éliminer l'ensemble du gras et des aponévroses...

4. sur les deux faces.

# Tranches de paleron

Code EBLEX :  
Chuck B012



1. Position du paleron.

2. Paleron.

3. Découper en tranches à braiser d'épaisseur régulière, perpendiculairement aux fibres.

4. Lorsque le tissu tendineux central commence à devenir très épais...



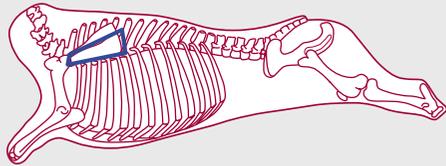
5. le retirer avec précaution...

6. et débiter le reste du morceau en dés de bœuf.



# Steaks de paleron

Code EBLEX :  
Chuck B013



1. Position du paleron

2. Paleron non paré.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.

4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du paleron



5. Séparer le paleron en deux d'une incision prudente le long du feuillet tendineux central.

6. Retirer le feuillet tendineux.

7. Découper en portions de la taille voulue et pratiquer des incisions en diagonale.

8. Ces morceaux se prêtent parfaitement aux marinades.

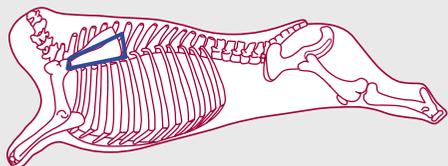


Pour cette découpe, le paleron devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Escalopes dans le paleron

Code EBLEX :  
Chuck B014



1. Position du paleron.



2. Paleron non paré.



3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.



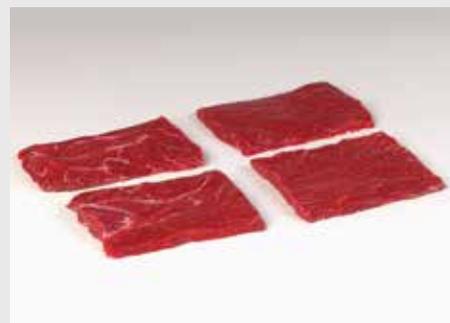
4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du paleron.



5. Partager le muscle en suivant le tissu tendineux central et retirer ce dernier.



6. Couper chaque portion en papillon.



7. Trancher les portions coupées en papillon pour obtenir des escalopes.



8. Les escalopes se prêtent parfaitement aux marinades.

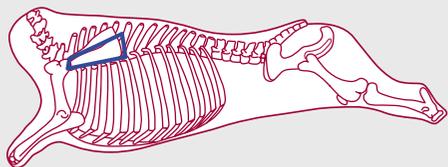


Pour cette découpe, le paleron devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Rôti dans le paleron

Code EBLEX :  
Chuck B015



1. Position du paleron.

2. Paleron non paré.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.

4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du paleron.



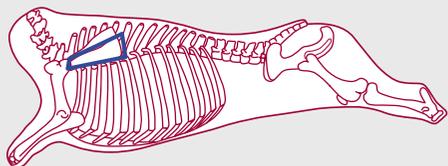
5. Partager le muscle en suivant le tissu tendineux central et retirer ce dernier.

6. Rouler et lier solidement avec de la ficelle ou des élastiques à rôtis.



# Bœuf à braiser aux carottes et aux poireaux (jumeau)

Code EBLEX :  
Chuck B016

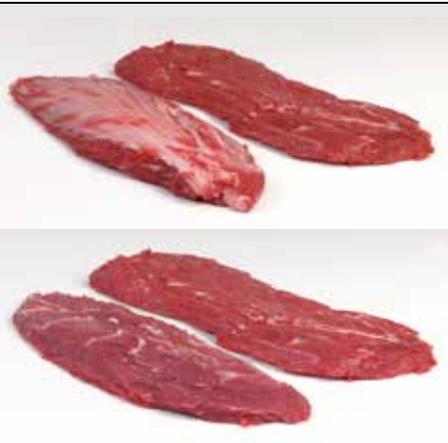


1. Position du jumeau.

2. Jumeau non paré.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.

4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du jumeau.



5. Partager le muscle en suivant le tissu tendineux central et retirer ce dernier.

6. Couper chaque portion en papillon.

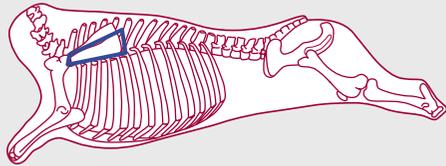
7. Poser à plat et placer les carottes et les poireaux dans le sens des fibres du muscle. Rouler et lier solidement avec de la ficelle.

8. Bœuf à braiser préparé conformément à la spécification et prêt à l'emploi.



# Mini-rôtis de bœuf à braiser – (jumeau) (portions de 150 g)

Code EBLEX :  
Chuck B017



1. Position du jumeau.



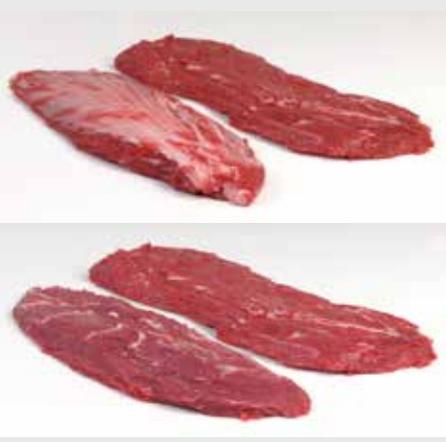
2. Jumeau non paré.



3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.



4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du jumeau.



5. Partager le muscle en suivant le tissu tendineux central et retirer ce dernier.



6. Couper chaque portion en papillon.



7. Disposer des mini-poireaux et de fines lamelles de carotte, puis rouler et lier solidement avec de la ficelle.

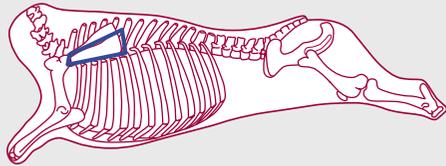


8. Débiter en portions individuelles.



# Émincé (jumeau)

Code EBLEX :  
Chuck B018

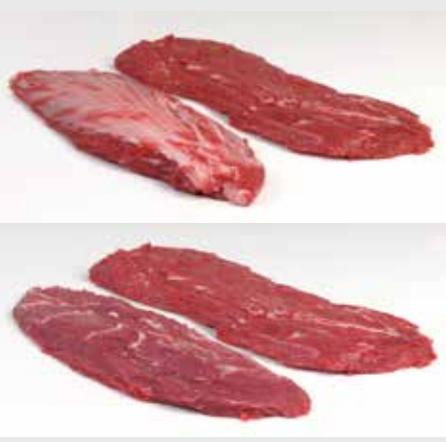


1. Position du jumeau.

2. Jumeau non paré.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.

4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du jumeau.



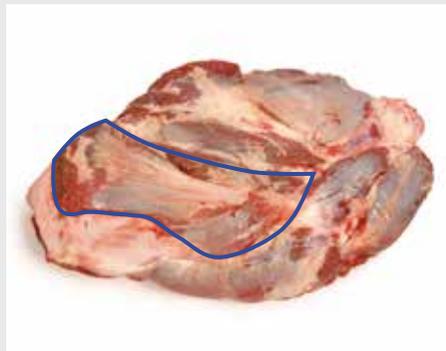
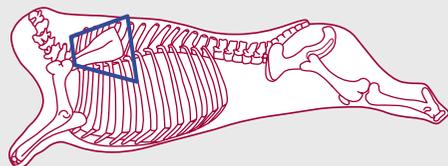
5. Partager le muscle en suivant le tissu tendineux central et retirer ce dernier.

6. Débiter en bandes d'émincé de 10 mm x 10 mm x 60 mm.



# Pavés dans le dessous de macreuse

Code EBLEX :  
**Chuck B019**

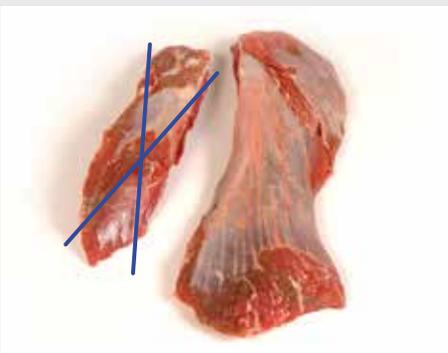


1. Position des muscles de dessous de macreuse.

2. Mise en évidence des muscles de dessous de macreuse.

3. Commencer à retirer les muscles de dessous de macreuse en exposant l'omoplate (scapula).

4. Muscles de dessous de macreuse.



5. Séparer le muscle comme indiqué. Le muscle mis en évidence, qui contient du tissu conjonctif en son centre, ne se prête qu'à être braisé.

6. Retirer le petit muscle au-dessus du muscle principal pour exposer le tissu tendineux.

7. Retirer l'ensemble du tissu tendineux des deux côtés du muscle et découper ce dernier en pavés.

8. Pavés dans le dessous de macreuse.

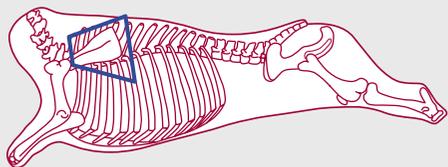


Pour cette découpe, le dessous de macreuse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



# Pavés dans le filet de dessous de macreuse

Code EBLEX :  
Chuck B020



1. Position du muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse).

2. Mise en évidence du muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse).

3. Retirer le muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse)...

4. en suivant la limite naturelle qui le sépare de la boule de macreuse.



5. Muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse).

6. Parer le muscle de l'ensemble du gras et du tissu conjonctif.

7. Muscle entièrement paré à découper en pavés.

8. Pavés dans le filet de dessous de macreuse.

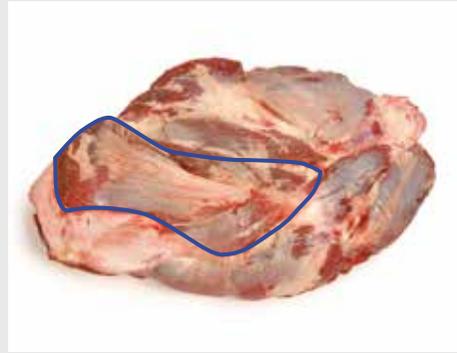
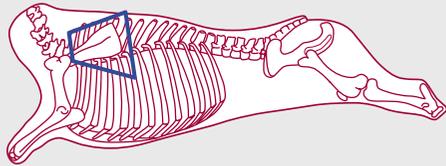


Pour cette découpe, le dessous de macreuse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



# Dessus de palette (surprise)

Code EBLEX :  
Chuck B021



1. Position des muscles de dessus de palette.

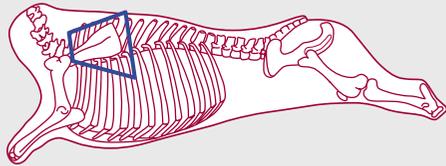
2. Mise en évidence des muscles de dessus de palette.

3. Commencer à retirer les muscles de dessus de palette en exposant l'omoplate (scapula).

4. Muscles de dessus de palette (surprise).

# Merlan d'épaule

Code EBLEX :  
**Chuck B022**

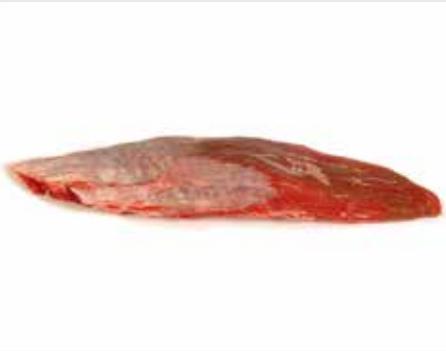


1. Position du muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse).

2. Mise en évidence du muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse).

3. Retirer le muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse)...

4. ...en suivant la limite naturelle qui le sépare de la boule de macreuse.

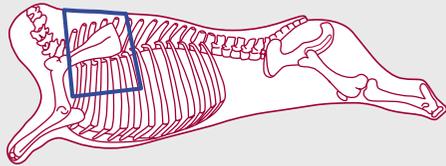


5. Merlan d'épaule.



# Basses-côtes (avec os)

Code EBLEX :  
Chuck B023



1. Position des basses-côtes.

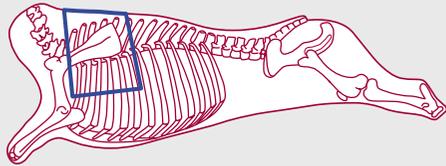
2. Les basses-côtes sont découpées dans un quartier avant à 6 os. Vue interne.

3. Vue externe.

4. Vue externe.

# Basses-côtes (sans os)

Code EBLEX :  
Chuck B024



1. Position des basses-côtes.

2. Les basses-côtes sont découpées dans un quartier avant à 6 os. Vue interne.

3. Vue externe.

4. Vue externe.

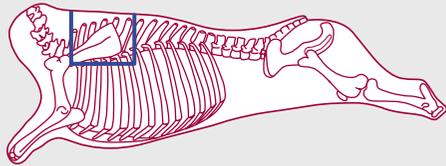


5. L'ensemble des os, du muscle intercostal, du cartilage et du ligament dorsal est retiré.



# Steak Denver (muscle entier de basse-côte)

Code EBLEX :  
Chuck B025

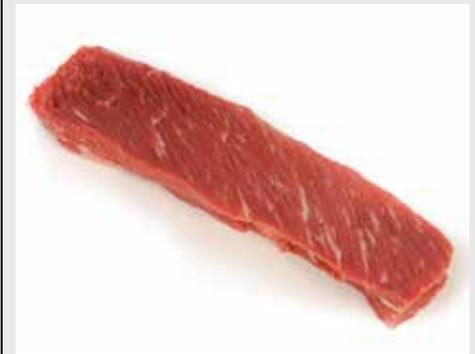


1. Basse-côte.

2. Retirer le ligament dorsal.

3. Suivre le contour naturel des muscles supérieurs de la basse-côte, en commençant par la noix de basse-côte, et...

4. ...retirer le rhomboïde.



5. Le tissu décoloré, les aponévroses et l'excès de gras sont retirés du muscle persillé (Serratus ventralis).

6. Couper le muscle persillé en steaks Denver dans le sens des fibres, comme indiqué.

7. Steaks Denver (muscle entier de basse-côte).

8. Steak Denver (muscle entier de basse-côte).

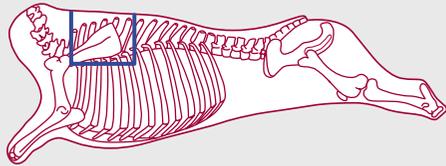


Pour cette découpe, le muscle persillé (Serratus ventralis) devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Rôti de cœur de basse-côte

Code EBLEX :  
**Chuck B026**



1. Position de la basse-côte.

2. Retirer le ligament dorsal.

3. Suivre les limites naturelles, en commençant par la noix de basse-côte, et retirer le muscle persillé (Serratus ventralis).

4. Retirer le prolongement du muscle de la noix.



5. Le tissu décoloré, les aponévroses et l'excès de gras sont éliminés...

6. ...du cœur de basse-côte.

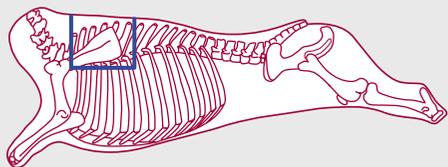
7. Rouler le cœur de basse-côte et le lier avec de la ficelle.

8. Le rôti peut être laissé entier ou découpé en portions plus petites.



# Filet d'entrecôte

Code EBLEX :  
**Chuck B027**



1. Position de la basse-côte.

2. Retirer le ligament dorsal de la basse-côte.

3. Suivre les limites naturelles, en commençant par la noix de basse-côte, et retirer le muscle persillé (Serratus ventralis).

4. Retirer le prolongement du muscle de la côte de bœuf en suivant les limites naturelles.



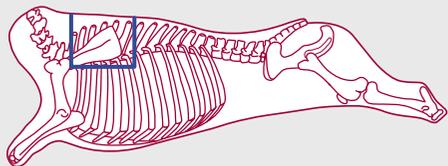
5. Parer l'excès de gras et d'aponévroses.

6. Filet d'entrecôte.



# Tranche de pièce parée de basse-côte

Code EBLEX :  
Chuck B028



1. Position de la basse-côte.

2. Retirer le ligament dorsal de la basse-côte.

3. Suivre les limites naturelles, en commençant par la noix de basse-côte, et retirer le muscle persillé (Serratus ventralis).

4. Retirer le prolongement du muscle de la côte de bœuf.



5. Le tissu décoloré, les aponévroses et l'excès de gras sont éliminés...

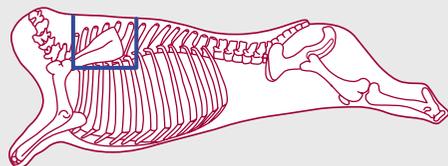
6. ...du cœur de basse-côte.

7. Découper en tranche de pièce parée de basse-côte.



# Rôti de bœuf du roi

Code EBLEX :  
Chuck B029



1. Position de la basse-côte.

2. Retirer le ligament dorsal et le rhomboïde.

3. Utiliser le dessus de côte...

4. ...pour le placer par-dessus la basse-côte.



5. Retirer la basse-côte et couper l'extrémité à hauteur du dessus de côte...

6. ...et lier à intervalles réguliers.

7. Rôti de bœuf du roi (vue côté côtes).

8. Rôti de bœuf du roi (vue côté basse-côte).

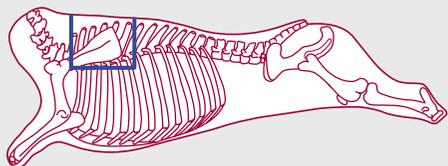


Pour cette découpe, la basse-côte devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Morceaux de côtes à l'os (basses-côtes)

Code EBLEX :  
Chuck B030



1. Position de la basse-côte sur un quartier avant à 6 os.

2. Scier et retirer les vertèbres comme illustré, en ne laissant que les côtes.

3. Retirer le ligament dorsal et tout cartilage éventuel.

4. Suivre les limites naturelles, en commençant par la noix de basse-côte, et retirer le muscle persillé (Serratus ventralis).



5. L'excès de gras est paré.

6. Couper entre les côtes et mançonner.

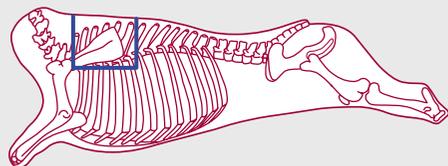
7. Les 2 ou 3 premières côtes à partir du train de côtes (selon qu'il s'agit d'un quartier avant à 5 ou 6 os, respectivement) donnent des côtes à l'os.

8. Le reste donne des morceaux de côte à l'os.



# Basses côtes à l'os

Code EBLEX :  
**Chuck B03I**



1. Position de la basse-côte.

2. Scier et retirer les vertèbres comme illustré, en ne laissant que les côtes.

3. Retirer le ligament dorsal et tout cartilage éventuel.

4. Suivre les limites naturelles, en commençant par la noix de basse-côte, et retirer le muscle persillé (Serratus ventralis).



5. L'excès de gras est paré.

6. Couper entre les côtes et mançonner.

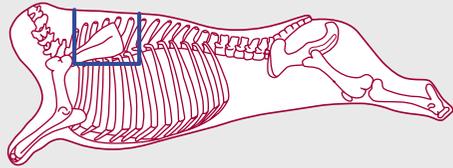
7. Les 2 ou 3 premières côtes à partir du train de côtes (selon qu'il s'agit d'un quartier avant à 5 ou 6 os, respectivement) donnent des côtes à l'os.

8. Côtes à l'os.



# Basse-côte à l'os

Code EBLEX :  
**Chuck B032**



1. Position de la basse-côte à l'os sur un quartier avant à 5 côtes.

2. Basse-côte à l'os (5 côtes).

3. Retirer la basse-côte à l'os entre la 3e et la 4e côtes, en comptant à partir du collier.

4. Scier les côtes et retirer les corps vertébraux, les apophyses épineuses et le ligament dorsal.



5. Basse-côte à l'os.

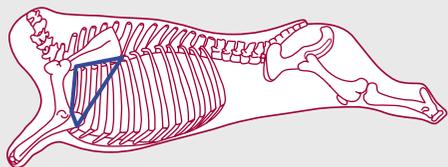
6. Basse-côte à l'os.



# Boule de macreuse (un seul muscle)

Code EBLEX :

LMC B001



1. Boule de macreuse (un seul muscle).

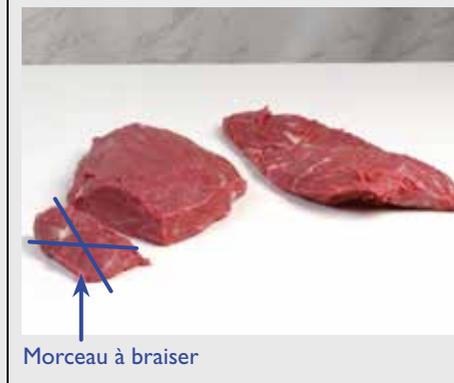
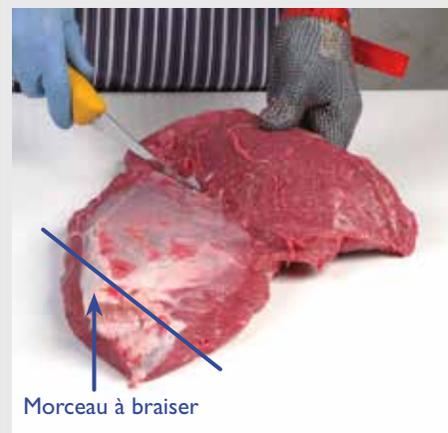
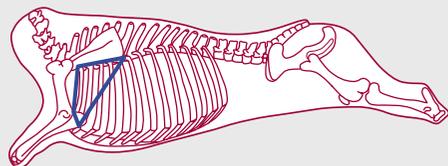
2. L'excès de gras et...

3. le tissu décoloré sont éliminés.

4. La boule de macreuse est emballée sous vide de manière individuelle.

# Steaks rustiques (Boule de macreuse)

Code EBLEX :  
LMC B002



1. Position de la boule de macreuse.

2. Retirer le gras externe, les aponévroses et le tissu conjonctif.

3. Séparer le muscle en suivant le feuillet tendineux central. Retirer ce dernier.

4. Retirer une partie du muscle, qui servira de viande à braiser, comme illustré.



5. Parer le muscle comme indiqué et découper en steaks du poids voulu.

6. Partie supérieure de la boule de macreuse.

7. Découper en deux moitiés dans le sens des fibres et découper en steaks du poids voulu perpendiculairement aux fibres.

8. Scarifier chaque steak.



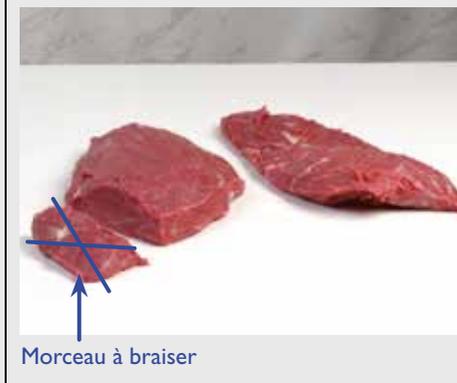
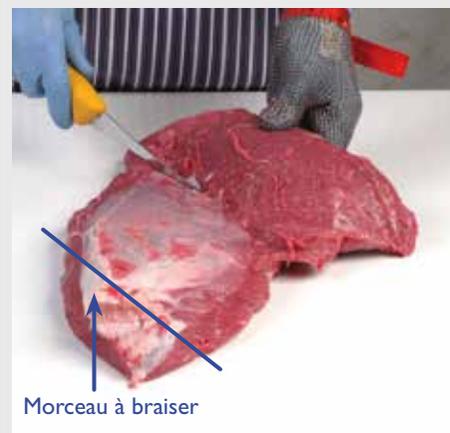
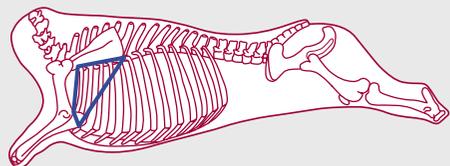
Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



# Escalopes de boule de macreuse

Code EBLEX :

LMC B003



1. Position de la boule de macreuse.

2. Retirer le gras externe, les aponévroses et le tissu conjonctif.

3. Séparer le muscle en suivant le feuillet tendineux central. Retirer ce dernier.

4. Retirer une partie du muscle, qui servira de viande à braiser, comme illustré.



5. Parer le muscle comme illustré et découper en escalopes de 10 mm d'épaisseur.

6. Partie supérieure de la boule de macreuse.

7. Découper en deux moitiés dans le sens des fibres, puis découper en escalopes de 10 mm d'épaisseur perpendiculairement aux fibres.

8. Escalopes.



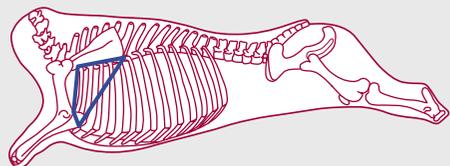
Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



# Tranches de boule de macreuse

Code EBLEX :

LMC B004



1. Position de la boule de macreuse.

2. Boule de macreuse.

3. Retirer le feuillet aponévrotique...

4. et la partie la plus épaisse de la grande aponévrose centrale.



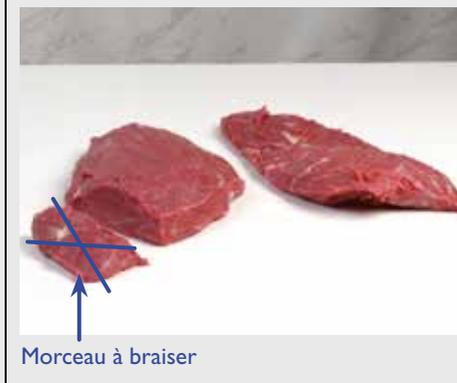
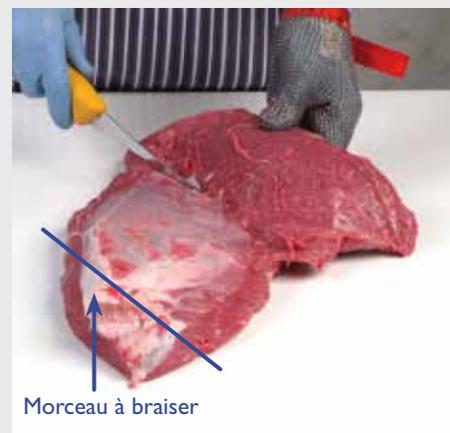
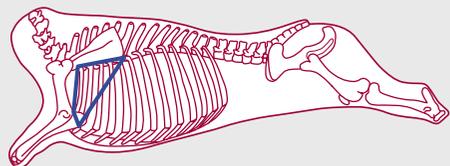
5. Découper en tranches à braiser d'épaisseur régulière, perpendiculairement aux fibres.



# Mini-rôtis (boule de macreuse)

Code EBLEX :

LMC B005



1. Position de la boule de macreuse.

2. Retirer le gras externe, les aponévroses et le tissu conjonctif.

3. Séparer le muscle en suivant le feuillet tendineux central. Retirer ce dernier.

4. Retirer une partie du muscle, qui servira de viande à braiser, comme illustré.



5. Parer le muscle comme indiqué et découper en mini-rôtis du poids voulu.

6. Partie supérieure de la boule de macreuse.

7. Découper en deux moitiés dans le sens des fibres, puis débiter en mini-rôtis du poids voulu.

8. Lier le rôti au moyen d'élastiques à rôtis.

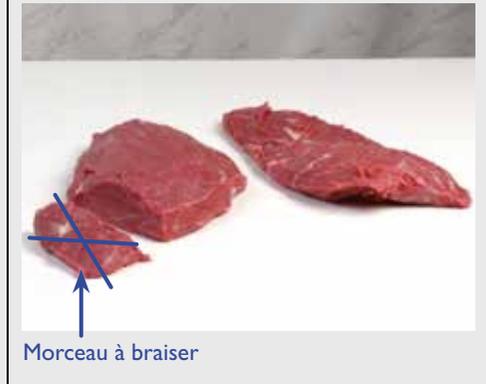
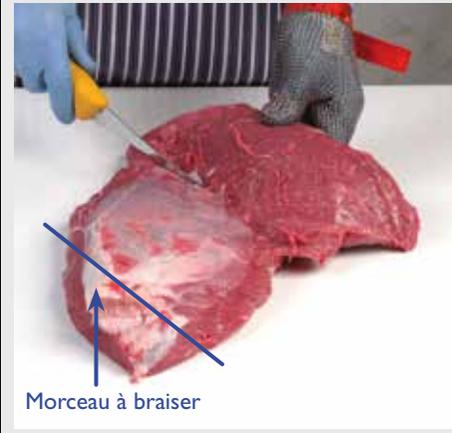
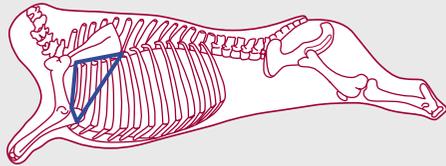


Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



# Portions (boule de macreuse)

Code EBLEX :  
**LMC B006**



1. Position de la boule de macreuse.

2. Retirer le gras externe, les aponévroses et le tissu conjonctif.

3. Séparer le muscle en suivant le feuillet tendineux central. Retirer ce dernier.

4. Retirer une partie du muscle, qui servira de viande à braiser, comme illustré.



5. Parer le muscle comme illustré et découper en portions du poids voulu.

6. Partie supérieure de la boule de macreuse.

7. Découper en deux moitiés dans le sens des fibres, puis débiter en portions du poids voulu.

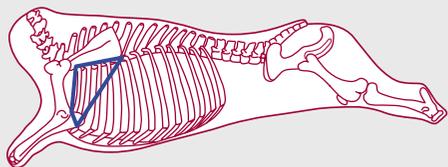
8. Placer des élastiques à rôtis dans les deux directions afin que les portions conservent leur forme.



# Macreuse à pot-au-feu (ne provenant pas d'un seul muscle)

Code EBLEX :

LMC B007



1. Boule de macreuse (un seul muscle).

2. Retirer l'excès de gras et le tissu décoloré.

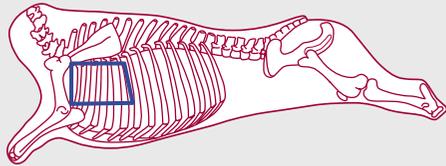
3. L'épaisseur de gras ne doit pas excéder 10 mm.



# Rôti de boule de macreuse (gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :

LMC B008



1. Position de la boule de macreuse.

2. Surface externe de la boule de macreuse après son retrait du quartier avant.

3. Séparer les muscles les plus petits du muscle principal en coupant le long des limites qui les divisent.

4. Retirer la couverture de gras externe en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



5. Retirer le feuillet aponévrotique externe...

6. et la partie la plus épaisse de la grande aponevrose centrale.

7. Ajouter une couche de gras de 5 mm maximum en tout point et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

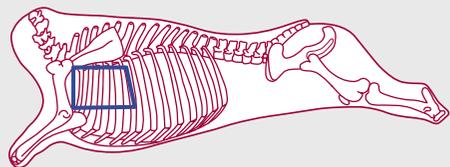
8. Rôti de boule de macreuse préparé conformément à la spécification.



# Rôti de boule de macreuse (nature)

Code EBLEX :

LMC B009



1. Position de la boule de macreuse.

2. Surface externe de la boule de macreuse après son retrait du quartier avant.

3. Séparer les muscles les plus petits du muscle principal en coupant le long des limites qui les divisent.

4. Retirer la couverture de gras externe en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



5. Retirer le feuillet aponévrotique externe...

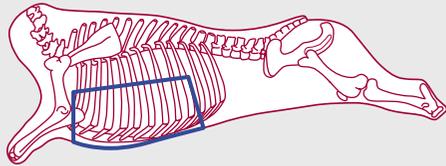
6. et la partie la plus épaisse de la grande aponévrose centrale.

7. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers. Rôti de boule de macreuse préparé conformément à la spécification.



# Poitrine à plat

Code EBLEX :  
**Brisket B001**



1. Position de la poitrine à plat.

2. Le gras interne et...

3. externe est...

4. retiré de façon à ce que son épaisseur n'excède 10 mm en aucun point.



5. Vue de la partie supérieure...

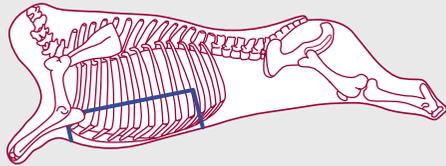
6. et de la partie inférieure de la poitrine.

7. Les poitrines à plat sont emballées sous vide individuellement.



# Rôtis de poitrine

Code EBLEX :  
**Brisket B002**



1. Position de la poitrine.

2. Parer l'ensemble des os, des cartilages et des dépôts de graisse.

3. Parer le gras externe de façon à ce que son épaisseur n'excède pas 5 mm et éliminer tout le tissu décoloré.

4. Poitrine désossée complètement parée prête pour la préparation ultérieure.



5. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

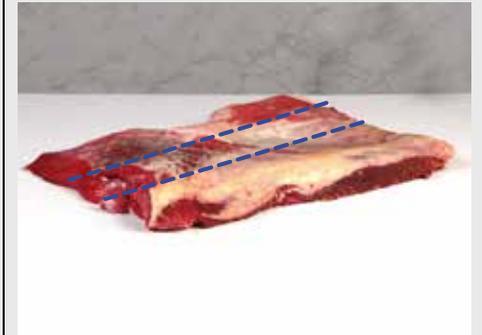
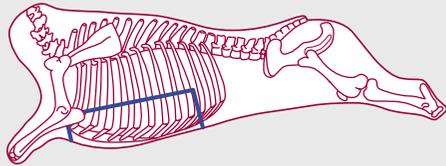
6. Poitrine roulée prête à être découpée en rôtis plus petits.

7. Débiter la poitrine roulée en rôtis de la taille voulue.



# Mini-rôtis (poitrine)

Code EBLEX :  
Brisket B003



1. Position de la poitrine.

2. Parer l'ensemble des os, des cartilages et des dépôts de graisse.

3. Parer le gras externe de façon à ce que son épaisseur n'excède pas 5 mm et éliminer tout le tissu décoloré.

4. Découper la poitrine préparée en trois pièces, comme illustré.



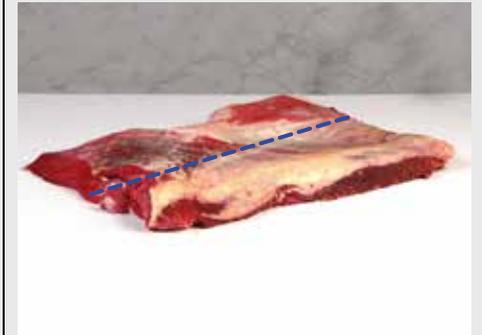
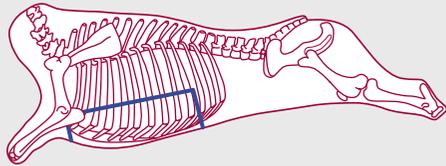
5. Disposer des élastiques à rôtis à intervalles réguliers pour que la pièce conserve sa forme, puis découper celle-ci en mini-rôtis plus petits.

6. Mini-rôtis de poitrine préparés conformément à la spécification et prêts à la vente.



# Pavé de poitrine

Code EBLEX :  
**Brisket B004**

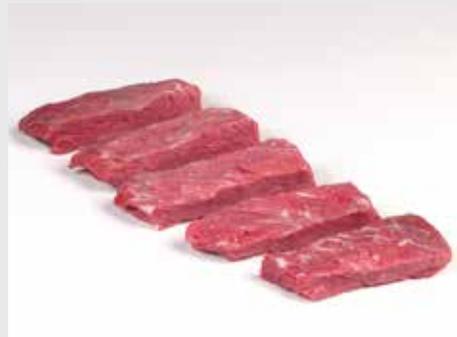


1. Position de la poitrine.

2. Parer l'ensemble des os, des cartilages et des dépôts de graisse.

3. Parer le gras externe de façon à ce que son épaisseur n'excède pas 5 mm et éliminer tout le tissu décoloré.

4. Découper la poitrine préparée en deux morceaux de taille égale comme illustré.



5. Trancher en pavé à braiser ou à cuire à la casserole.

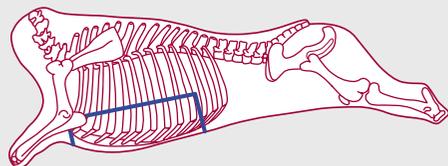
6. Pavé de poitrine préparé conformément à la spécification et prêt à la vente.



# Pavé de poitrine « façon rustique »

Code EBLEX :

Brisket B005



1. Position de la poitrine.

2. Parer l'ensemble des os, des cartilages et des dépôts de graisse.

3. Parer le gras externe de façon à ce que son épaisseur n'excède pas 5 mm et éliminer tout tissu décoloré.

4. Découper la poitrine préparée en deux morceaux de taille égale comme illustré.



5. Couper en portions, puis en inciser la surface.

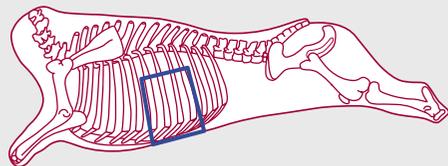
6. Pavé de poitrine « façon rustique ».



# Partie de caparaçon avec flanchet (avec os)

Code EBLEX :

Brisket B006



1. La partie de caparaçon avec flanchet est retirée de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

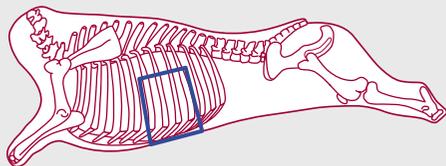
2. La partie de caparaçon avec flanchet doit être découpée à 60 mm de la pointe du longissimus dorsi. Vue interne.

3. Partie de caparaçon avec flanchet (avec os).  
Vue externe.

# Partie de caparaçon avec flanchet (désossée)

Code EBLEX :

Brisket B007



1. La partie de caparaçon avec flanchet est retirée de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

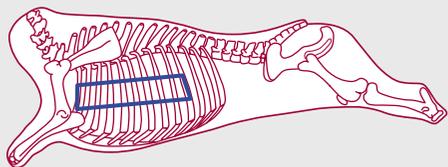
2. La partie de caparaçon avec flanchet doit être découpée à 60 mm de la pointe du longissimus dorsi. Vue interne.

3. Partie de caparaçon avec flanchet (avec os).  
Vue externe.

4. Tous les os et cartilages sont parés.

# Plat de côtes – manchonné

Code EBLEX :  
Brisket B008

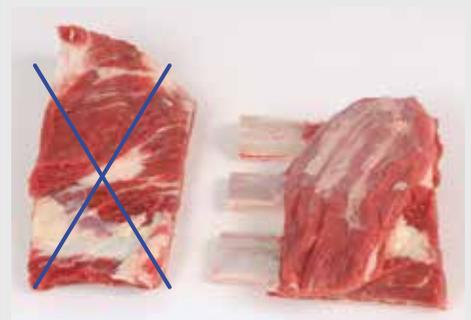
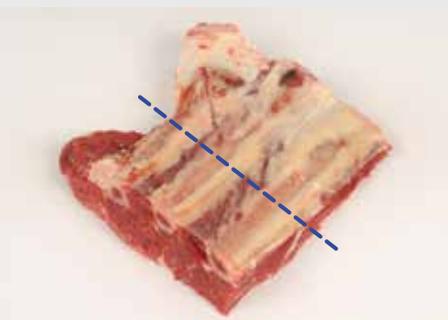


1. Position du plat de côtes.

2. Plat de côtes provenant d'un quartier avant à 10 os.

3. Parer le muscle externe en suivant la limite naturelle et exposer la couche de gras.

4. Parer le gras et les aponévroses et retirer les 3 ou 4 premières côtes (les côtes de la région de la basse-côte).



5. Scier les côtes en deux.

6. Jeter la partie mince et utiliser la partie...

7. ...charnue des côtes, puis manchonner.

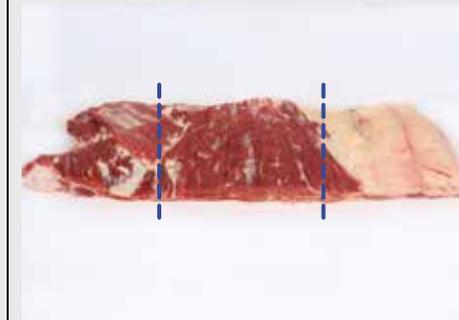
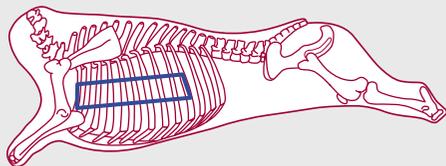
8. Plat de côtes – manchonné.



# Plat de côtes en milieu de poitrine (Jacob's ladder)

Code EBLEX :

Brisket B009

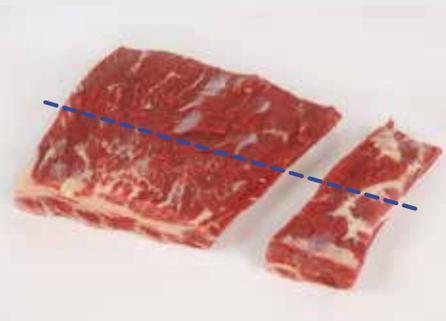


1. Position du plat de côtes.

2. Plat de côtes provenant d'un quartier avant à 10 côtes.

3. Parer le muscle externe en suivant la limite naturelle et exposer la couche de gras.

4. Parer le gras et les aponévroses et retirer les 3 premières et les 3 dernières côtes.



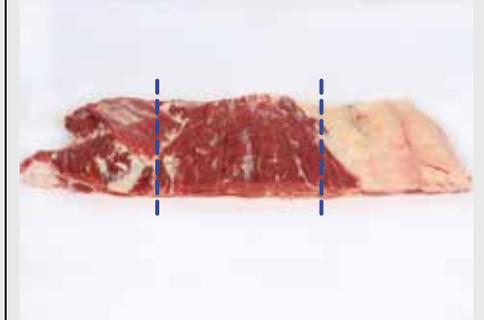
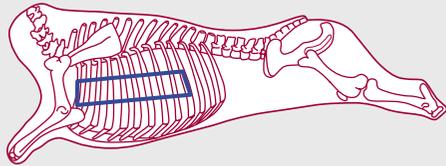
5. Scier les côtes comme indiqué...

6. ...et couper entre les côtes pour obtenir un plat de côtes en milieu de poitrine.



# Plat de côtes entier

Code EBLEX :  
Brisket B010



1. Position du plat de côtes.

2. Plat de côtes provenant d'un quartier avant à 10 côtes.

3. Parer le muscle externe en suivant la limite naturelle et exposer la couche de gras.

4. Parer le gras et les aponévroses et retirer les 3 premières et les 3 dernières côtes.



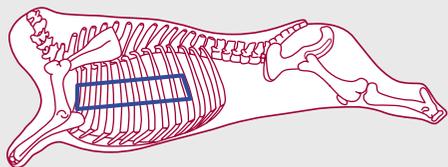
5. Couper entre les côtes du morceau restant pour obtenir un plat de côtes entier.

6. Plat de côtes entier.



# Plat de côtes entier fendu

Code EBLEX :  
Brisket B011



1. Position du plat de côtes.

2. Plat de côtes provenant d'un quartier avant à 10 côtes.

3. Parer le muscle externe en suivant la limite naturelle et exposer la couche de gras.

4. Parer le gras et les aponévroses et retirer les 3 premières et les 3 dernières côtes.



5. Couper entre les côtes du morceau restant pour...

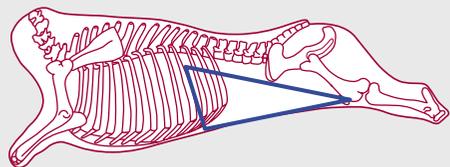
6. ...obtenir un plat de côte entier unique et scier la côte en son milieu. Plat de côtes.



# Bavettes

Code EBLEX :

Thin Flank B001



1. Position des bavettes.

2. Découpe des bavettes.

3. Muscles principaux du flanc parés et prêts à la vente.

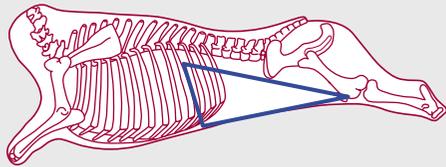
4. Muscle de la bavette d'ailou paré et prêt à la vente.



# Bavette de flanchet PAD

Code EBLEX :

Thin Flank B002



1. Position de la bavette de flanchet.

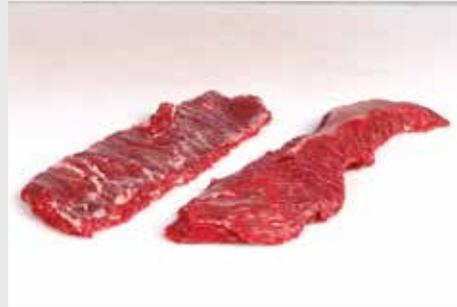
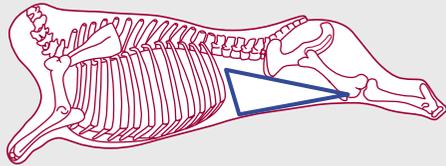
2. Parer le gras externe et le tissu conjonctif des muscles de la bavette de flanchet.



# Fausses bavettes

Code EBLEX :

Thin Flank B003



1. Position de la bavette de flanchet.

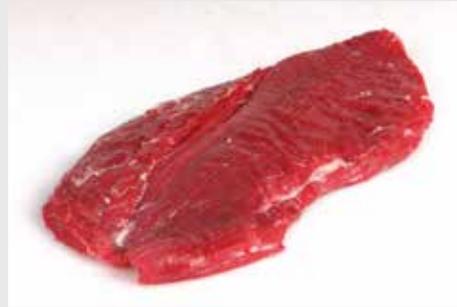
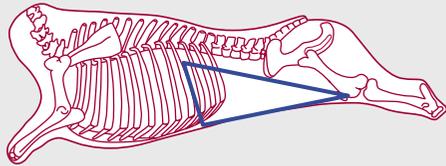
2. Fausses bavettes.



# Steaks-dés de bavette de flanchet

Code EBLEX :

Thin Flank B004



1. Position de la bavette de flanchet.

2. Bavette de flanchet.

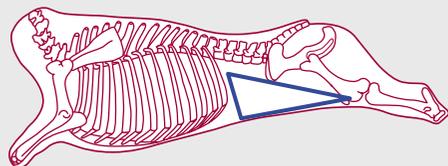
3. Découper en portions à griller ou...

4. débiter en dés de bœuf.

# Steaks-dés de fausses bavettes

Code EBLEX :

Thin Flank B005



1. Position des fausses bavettes.

2. Fausses bavettes.

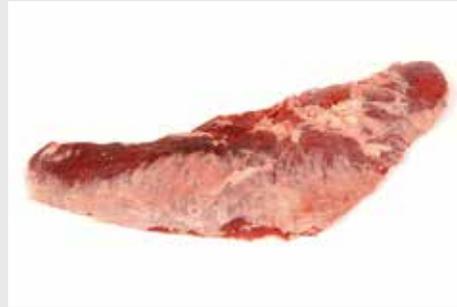
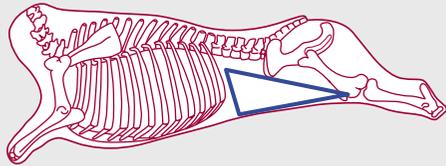
3. Découper en portions à braiser ou...

4. débiter en dés de bœuf.

# Bavette d'loyau

Code EBLEX :

Thin Flank B006

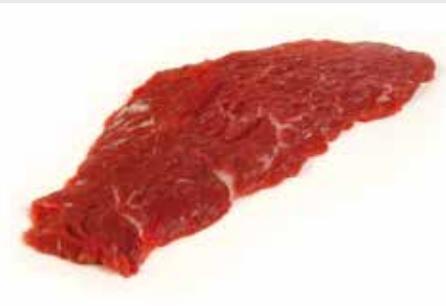


1. Position de la bavette d'loyau.

2. Parer le gras externe et le tissu conjonctif des muscles de la bavette d'loyau.

3. Bavette d'loyau maigre.

4. Découper des steaks en oblique de façon à obtenir une surface plus importante.



5. Bavette d'loyau.



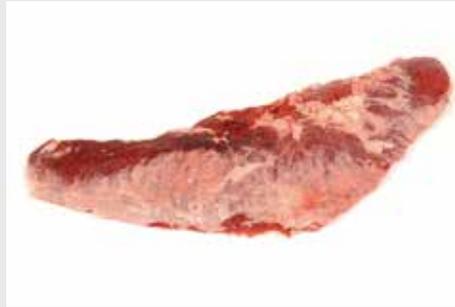
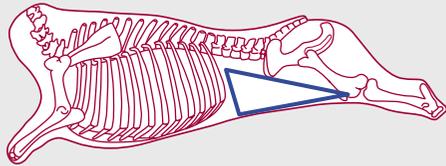
Pour cette découpe, la bavette d'loyau devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



# Bavette d'loyau

Code EBLEX :

Thin Flank B007



1. Position de la bavette d'loyau.

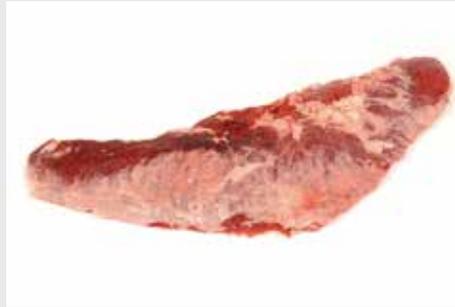
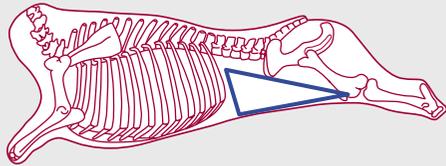
2. Parer le gras externe du muscle de la bavette d'loyau.



# Bavette d'loyau – entièrement parée

Code EBLEX :

Thin Flank B008



1. Position de la bavette d'loyau.

2. Parer le muscle de la bavette d'loyau...

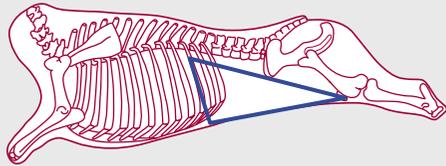
3. ...du gras externe et des aponévroses.



# Bavette de flanchet brute

Code EBLEX :

Thin Flank B009



1. Position du flanchet à 3 côtes.

2. Flanchet à 3 côtes (désossé). Vue interne.  
La membrane aponévrotique de la face interne doit être retirée.

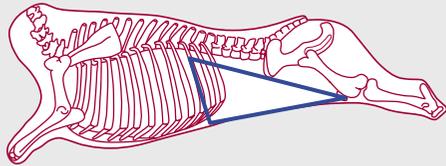
3. Vue externe.



# Flanchet

Code EBLEX :

Thin Flank B010



1. Position du flanchet à 3 côtes.

2. Flanchet à 3 côtes.Vue interne.

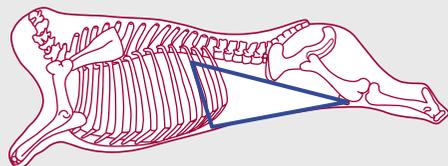
3. Vue externe.



# Flanchet roulé paré

Code EBLEX :

Thin Flank B011



1. Position du flanchet à 3 côtes.

2. Flanchet à 3 côtes. Vue interne.

3. Retirer tous les os, la membrane aponévrotique et l'excès de gras.

4. Séparer le fin muscle externe.



5. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

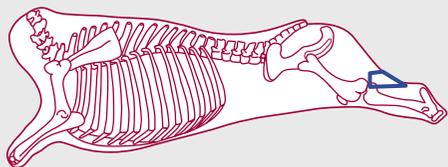
6. Le rôti peut être laissé entier ou découpé en portions plus petites. Rôti de flanchet désossé et roulé.



# Nerveux de gîte

Code EBLEX :

Leg B001



1. Nerveux de gîte...

2. L'excès de gras et...

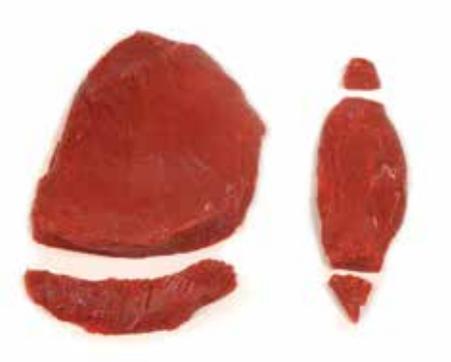
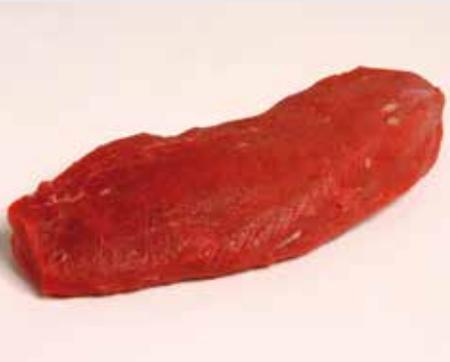
3. le tissu décoloré sont éliminés.

4. Les nerveux de gîte sont emballés sous vide (deux muscles par emballage).

# Pavé (semelle) – suite

Code EBLEX :

Leg B002

			
<p>9. Les deux muscles sélectionnés du nerveux de gîte se prêtent à la production de pavés.</p>	<p>10. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif.</p>	<p>11. Retirer la section à fibres épaisses du grand muscle et couper les extrémités de petit muscle à angle droit.</p>	<p>12. Découper le muscle en pavés du poids voulu.</p>
			<p><i>Selon la taille du muscle, les steaks peuvent être découpés obliquement afin d'obtenir le poids et la taille souhaités.</i></p>
<p>13. Pavé provenant du grand muscle.</p>	<p>14. Pavé provenant du petit muscle.</p>	<p>15. Les deux muscles découpés en pavés.</p>	



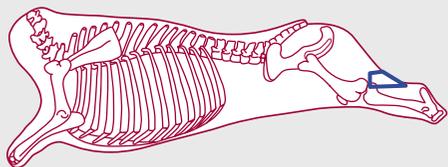
Pour cette découpe, le nerveux de gîte devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



# Pavé (semelle)

Code EBLEX :

Leg B002



1. Position du nerveux de gîte...

2. Vue interne...

3. ...et vue externe du nerveux de gîte. Le muscle mis en évidence doit être utilisé pour obtenir des pavés. Le petit morceau à gauche de la ligne pointillée est retiré.

4. Séparer ce muscle en suivant le contour du muscle central du jarret.



5. Vue interne.

6. Vue externe.

7. Suivre la limite naturelle et séparer également...

8. ...le petit muscle comme indiqué.



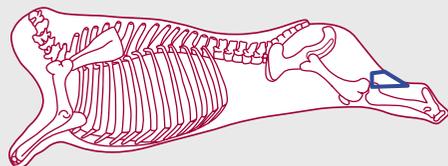
Pour cette découpe, le nerveux de gîte devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



# Carotte (ou galinette)

Code EBLEX :

Leg B003



1. Position de la carotte.

2. Carotte.

3. Le muscle central (carotte) est séparé en suivant son contour naturel.

4. Carotte (ou galinette).Vue interne.



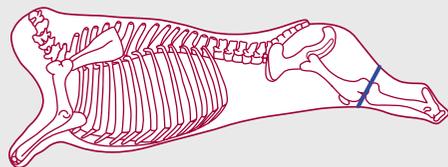
5. Carotte (ou galinette).



# Jarret arrière

Code EBLEX :

Shin B002



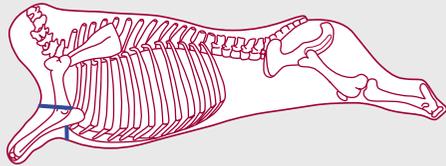
1. Position du jarret arrière.

2. Jarret arrière désossé et paré, prêt à la découpe.

# Jarret avant

Code EBLEX :

Shin B003



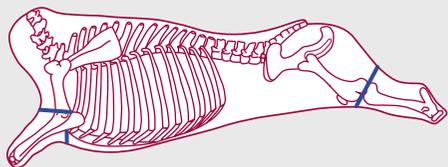
1. Position du jarret avant.

2. Jarret avant désossé et paré, prêt à être découpé.

# Jarret tranché

Code EBLEX :

Shin B004



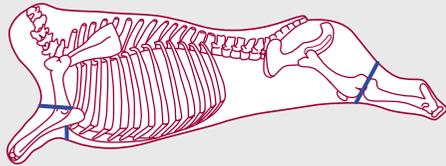
1. Jarrets avant et arrière.

2. Retirer l'os, l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif et découper en morceaux de l'épaisseur voulue.

# Dés (jarret)

Code EBLEX :

Shin B005



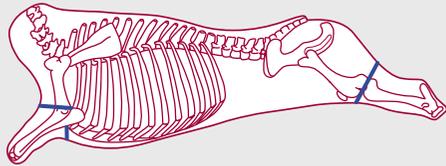
1. Jarrets avant et arrière.

2. Retirer l'os, l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif et débiter en cubes de 3 cm.

# Ossobuco de bœuf

Code EBLEX :

Shin B006



1. Jarrets avant et arrière.

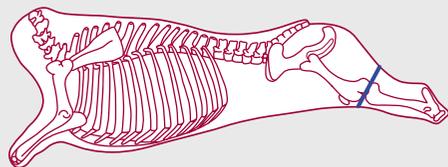
2. Retirer l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif, puis couper et scier des tranches à l'os de l'épaisseur requise.



# Muscle principal du jarret

Code EBLEX :

Shin B007



1. Position du jarret.

2. Jarret désossé.

3. Séparer le muscle épais du jarret...

4. ...en suivant les limites naturelles.



5. Retirer les aponévroses épaisses en coupant les extrémités.

6. Muscle principal du jarret.

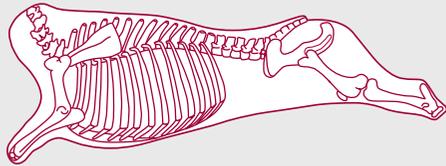
7. Muscle principal du jarret paré.



# Dés, maigres à 98 % Visuel

Code EBLEX :

Dice B001



1. Les dés peuvent provenir de diverses régions de la carcasse.

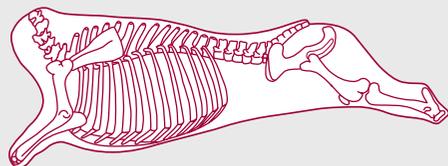
2. Dés préparés maigres à 98 % (Visuel).



# Dés, maigres à 95 % Visuel

Code EBLEX :

Dice B002



1. Les dés peuvent provenir de diverses régions de la carcasse.

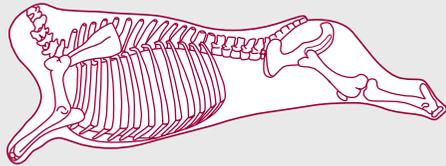
2. Dés préparés maigres à 95 % (Visuel).



# Dés, maigres à 98 % Visuel - surgelés

Code EBLEX :

Dice B003



1. Les dés peuvent provenir de diverses régions de la carcasse.

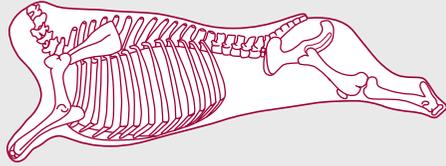
2. Dés surgelés faciles à manipuler (free-flow) découpés conformément à la spécification et prêts à la vente.



# Émincé de bœuf

Code EBLEX :

Stir-fry B004



1. Les découpes suivantes peuvent être utilisées, mais ne doivent pas être mélangées : tende de tranche, tranche grasse, extrémités de filet, extrémités de faux-filet, extrémités de rumsteck et boule de macreuse.

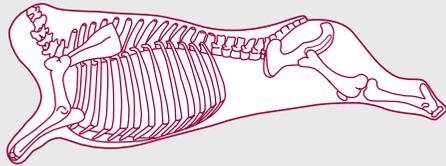
2. Retirer l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif et du gras. Débiter le muscle maigre en bandes d'émincé de 10 mm x 10 mm x 60 mm.



# Dés de bœuf et rognons (pour steak & kidney pies)

Code EBLEX :

Dice B005



1. Les dés de steak peuvent provenir de diverses régions de la carcasse, comme spécifié.

2. Débiter le steak maigre et les rognons de bœuf en cubes de 25 mm en s'assurant que l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif et des canaux rénaux est retiré.

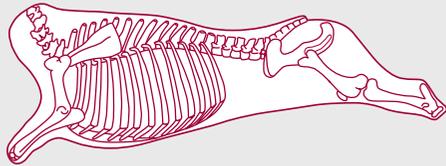
3. Rognons (25 %) et steak (75 %) préparés conformément à la spécification.



# Caractéristiques de la Norme Qualité pour le bœuf haché

Code EBLEX :

Mince B001

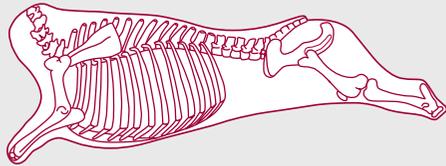


- Tout le bétail doit être issu d'élevages qualifiés, ce bétail doit être transporté, abattu et transformé conformément à un programme d'assurance qualité. Cette assurance qualité doit impérativement avoir été homologuée par EBLEX par rapport à ses critères de qualité et doit faire l'objet d'un audit indépendant conformément à la norme EN 45011.
- Le bétail peut être éligible quel que soit l'âge ou le sexe.
- La viande hachée doit renfermer au maximum 20 % de matières grasses (mesurées par analyse chimique suivant des méthodes conformes aux normes britanniques), c'est-à-dire correspondre à de la viande bovine contenant 85 % de maigre avant d'être hachée (dernier mélange).
- La viande hachée doit être constituée à 100 % de viande bovine, sans apport d'eau, d'adjuvants, d'agents de remplissage ou autres ingrédients.
- Toute la viande hachée doit être produite et étiquetée conformément à la législation en vigueur.



# Viande hachée, maigre à 98 % Visuel

Code EBLEX :  
Mince B002



1. Cette viande hachée est préparée à partir de viande fraîche provenant du quartier avant, du quartier arrière et de petites viandes, à l'exclusion de la tête et des abats. La viande doit être exempte d'os, de tissu décoloré, de cartilages, de vaisseaux sanguins et de glandes.

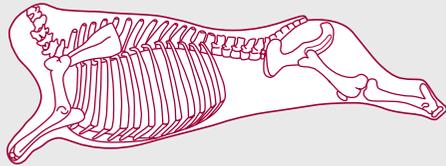
2. Viande hachée maigre à 98 % passée deux fois au travers d'une grille de 5 mm.



# Viande hachée, maigre à 90 % Visuel

Code EBLEX :

Mince B004



1. Cette viande hachée est préparée à partir de viande fraîche provenant du quartier avant, du quartier arrière et de petites viandes, à l'exclusion de la tête et des abats. La viande doit être exempte d'os, de tissu décoloré, de cartilages, de vaisseaux sanguins et de glandes.

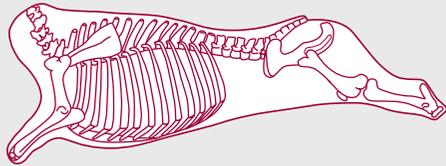
2. Viande hachée maigre à 90 % passée deux fois au travers d'une grille de 5 mm.



# Hamburgers Norme Qualité

Code EBLEX :

Mince B005



## Spécification pour les hamburgers conformes à la Norme de Qualité

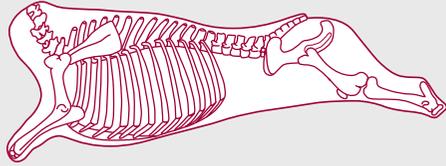
- Tout le bétail doit être issu d'élevages qualifiés, ce bétail doit être transporté, abattu et transformé conformément à un programme d'assurance qualité homologué par EBLEX. Le programme doit faire l'objet d'un audit indépendant conformément à la norme EN 45011.
- N'employer aucune autre viande que la viande bovine.
- Cette viande bovine peut provenir de tout type de bétail, quel que soit l'âge ou le sexe.
- La viande bovine utilisée doit être d'une qualité telle qu'elle répondrait, si elle était hachée, aux critères de la Norme de Qualité EBLEX applicable à la viande bovine hachée.
- La teneur minimale en viande bovine du hamburger est de 70 % (selon la définition de la Réglementation de 1996 en matière d'étiquetage alimentaire, modifiée en 2003).
- L'industriel ou l'opérateur doit être membre signataire de la Norme de Qualité EBLEX.



# Haché, maigre à 98 % (Visuel)

Code EBLEX :

Trim B007



1. Petites viandes maigres provenant de la carcasse de bœuf.

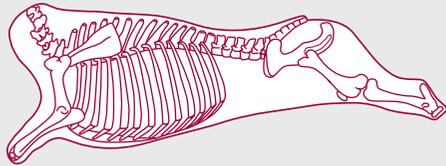
2. Petites viandes, maigres à 98 % (Visuel). Sacs sous vide de 10 kg. Deux sacs par boîte.



# Haché, maigre à 85 % (Visuel)

Code EBLEX :

Trim B008



1. Petites viandes maigres provenant de la carcasse de bœuf.

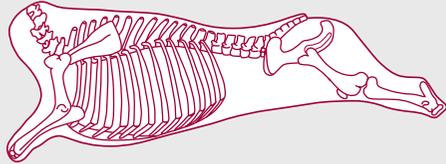
2. Petites viandes, maigres à 85 % (Visuel). Sacs sous vide de 10 kg. Deux sacs par boîte.



# Haché, maigre à 65 % (Visuel)

Code EBLEX :

Trim B009



1. Petites viandes provenant de la carcasse de bœuf.

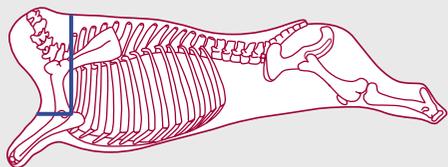
2. Petites viandes, maigres à 65 % (Visuel). Sacs sous vide de 10 kg. Deux sacs par boîte.



# Morceaux en vrac collants

Code EBLEX :

Trim B010



1. Position des morceaux en vrac collants.

2. Vue externe.

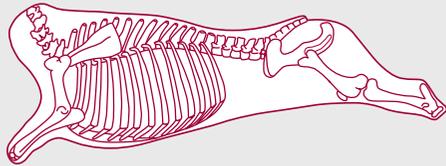
3. Vue interne.



# Haché, maigre à 90 % (Visuel)

Code EBLEX :

Trim B011



1. Petites viandes maigres provenant de la carcasse de bœuf.

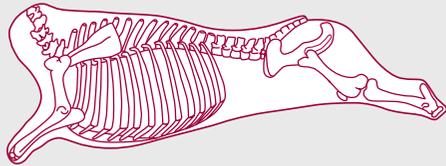
2. Petites viandes, maigres à 90 % (Visuel).



# Haché, maigre à 70 % (Visuel)

Code EBLEX :

Trim B012



1. Petites viandes maigres provenant de la carcasse de bœuf.

2. Petites viandes, maigres à 70 % (Visuel).



# Abats de bœuf

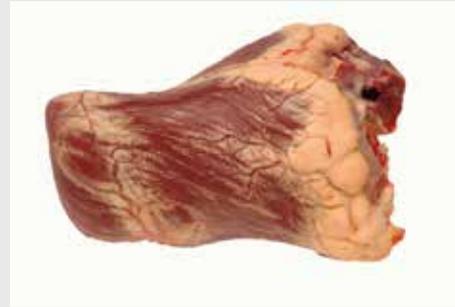
Code EBLEX :  
Offal B001



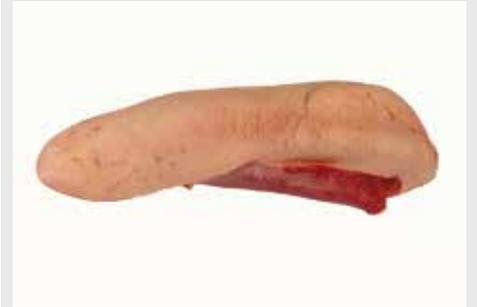
1. Foie de bœuf



2. Rognons de bœuf



3. Cœur de bœuf



4. Langue de bœuf



5. Hampe



6. Onglet



7. Joue de bœuf

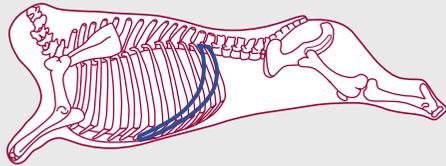


8. Queue de bœuf



# Steaks de hampe

Code EBLEX :  
Offal B002



1. Position de la hampe.

2. Hampe complète avec l'ensemble du tissu conjonctif et des aponévroses.

3. Retirer les aponévroses en suivant le contour du muscle.

4. Retirer les aponévroses des deux côtés du morceau d'une traction douce, en veillant à ne pas déchirer le muscle.



5. Steaks de hampe.

6. Débiter en steaks du poids voulu.

7. Steak de hampe.



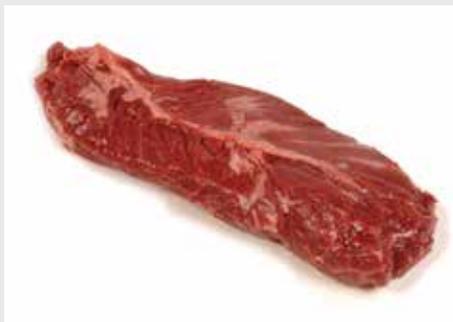
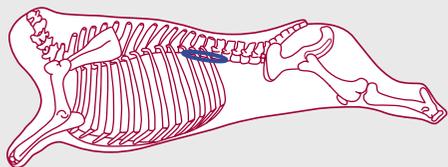
Pour cette découpe, la hampe doit avoir mûri sous vide pendant 14 jours minimum, et non sur l'os, pour améliorer la qualité de conservation.



# Pavé dans l'onglet

Code EBLEX :

Offal B003

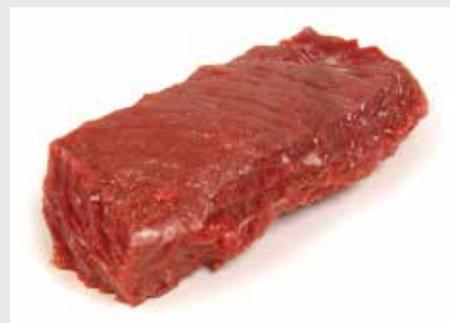
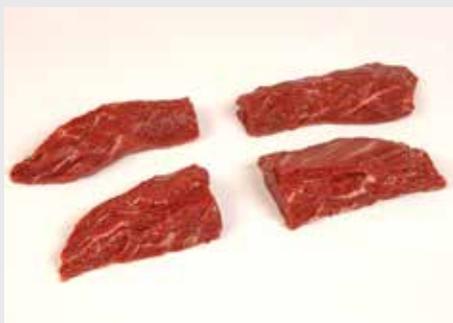
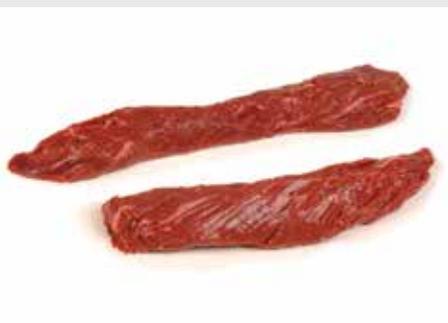


1. Position de l'onglet.

2. Retirer l'ensemble du tissu conjonctif et des aponévroses à la surface de l'onglet.

3. Suivre le tissu tendineux central...

4. ...en veillant à ne pas inciser le muscle maigre



5. Retirer le tissu tendineux central.

6. Découper chaque morceau en deux pour obtenir des pavés dans l'onglet.

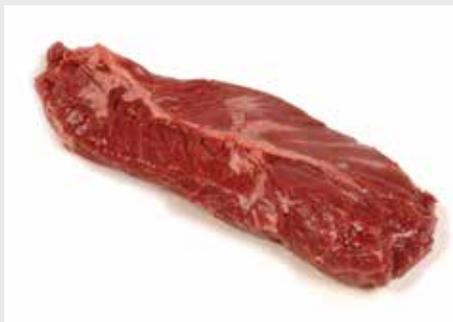
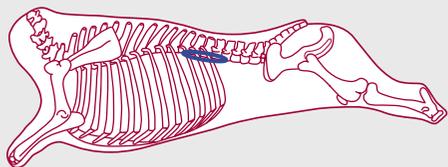
7. Pavé dans l'onglet.



# Steaks dans l'onglet

Code EBLEX :

Offal B004

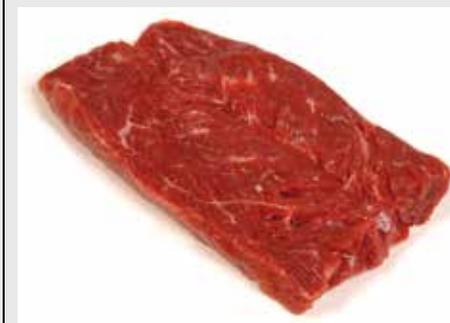
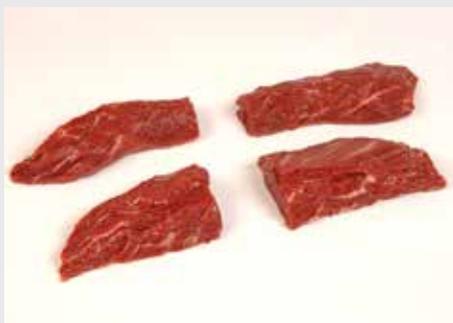
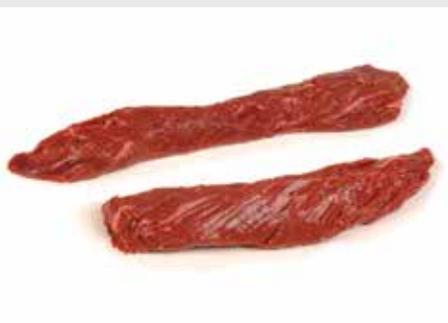


1. Position de l'onglet.

2. Retirer l'ensemble du tissu conjonctif et des aponévroses à la surface de l'onglet

3. Suivre le tissu tendineux central...

4. ...en veillant à ne pas inciser le muscle maigre.



5. Retirer le tissu tendineux central.

6. Découper chaque morceau en deux portions.

7. Couper chaque portion en papillon pour créer des steaks d'une surface supérieure.

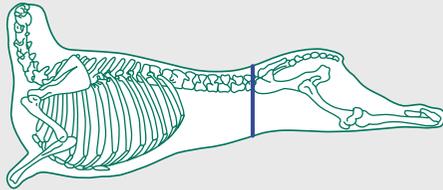
8. Steak dans l'onglet.



# Gigot – entier

Code EBLEX :

Leg L001



1. Position du gigot entier.

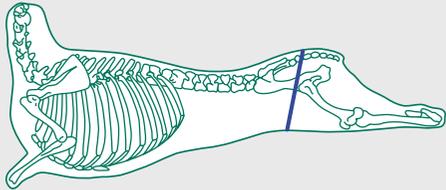
2. Gigot entier.



# Gigot – raccourci

Code EBLEX :

Leg L002



1. Position du gigot raccourci.

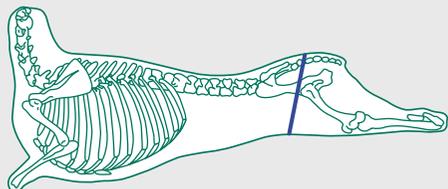
2. Deux gigots raccourcis.

3. Gigot raccourci individuel.

# Gigot – raccourci, pour rayon traiteur

Code EBLEX :

Leg L003



1. Position du gigot raccourci.

2. Séparer le gigot entier en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.

3. Vue interne du gigot entier.

4. Vue externe du gigot entier.



5. Retirer la selle en pratiquant une incision rectiligne à 20 mm de la pointe de l'os iliaque.

6. Gigot raccourci.

7. Retirer la queue...

8. et l'os iliaque.

# Gigot – raccourci, pour rayon traiteur - suite

Code EBLEX :

Leg L003



9. Retirer la crosse.



10. Parer l'excès de gras.



11. Gigot pour rayon traiteur – vue interne.

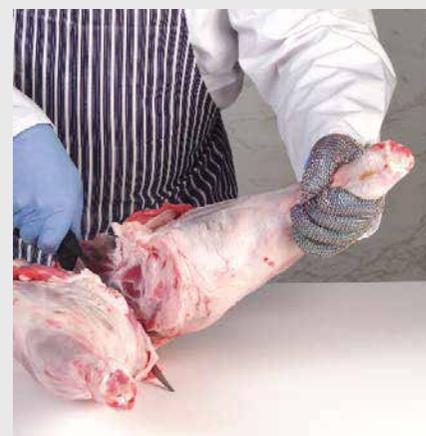
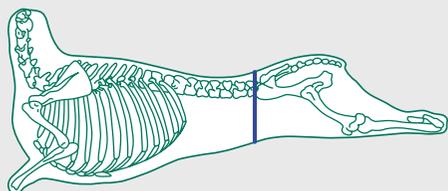


12. Gigot pour rayon traiteur – vue externe.

# Gigot – entier manchonné pour rayon traiteur

Code EBLEX :

Leg L004



1. Position du gigot entier.

2. Retirer la culotte de la carcasse en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.

3. Séparer les gigots en coupant le long des limites musculaires naturelles qui les séparent.

4. Retirer l'os iliaque et la queue et parer l'excès de gras, de cartilage et de tissu conjonctif.



5. Retirer la croisse et gratter le reste de l'os pour l'exposer sur 40 mm.

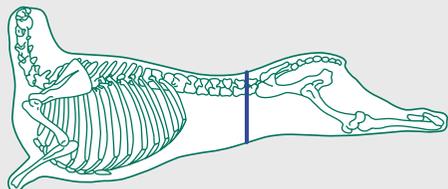
6. Ficeler le gigot pour rayon traiteur en disposant des liens de cuisson élastiques à intervalles réguliers.

7. Le gigot pour rayon traiteur préparé et prêt à la vente.

# Gigot d'agneau « premier choix » pour rayon traiteur

Code EBLEX :

Leg L005



1. Retirer la culotte d'une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.

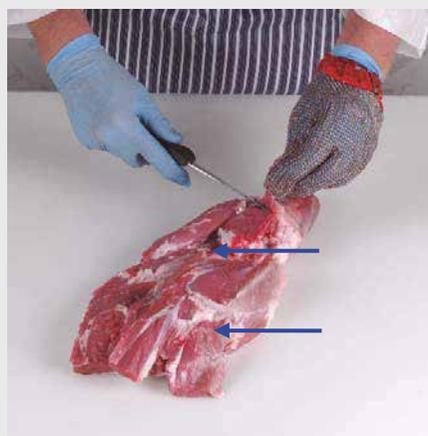
2. Exposer la crosse et scier l'extrémité.

3. Retirer l'os iliaque et la queue.

4. Retirer la noix en suivant les limites musculaires naturelles.



5. Retirer le fémur, mais laisser la crosse en place.



6. Parer l'excès de gras, en particulier les poches de gras (voir flèches), les cartilages et les traces de sang.



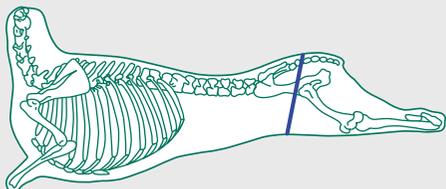
7. Rouler le gigot et le ficeler avec des liens de cuisson élastiques ou de la ficelle.



# Rôtis de gigot (traditionnels)

Code EBLEX :

Leg L006



1. Position du gigot.



2. Retirer la culotte de la carcasse en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.



3. Séparer les gigots en coupant le long des limites musculaires naturelles qui les séparent.



4. Retirer la selle en coupant et sciant le long de la ligne indiquée.



5. Retirer la crosse.



6. Diviser le gigot en deux en coupant et sciant comme indiqué.

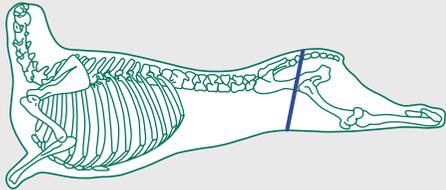


7. Gigot côté selle (gauche) et gigot côté jarret (droite) prêts à la vente.

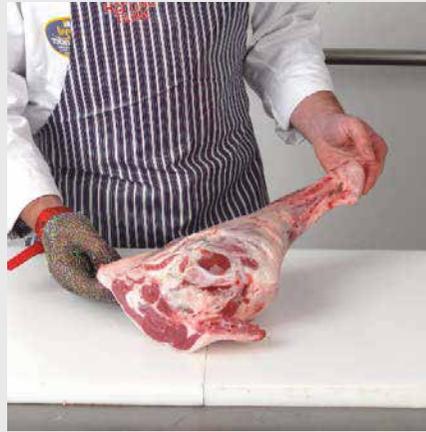
# Gigot désossé et roulé

Code EBLEX :

Leg L007



1. Position du gigot.



2. Gigot raccourci.



3. Retirer la crosse en coupant au travers de l'articulation.



4. Retirer l'os iliaque.



5. Retirer l'os du gigot (fémur) et la rotule (patella) en suivant les canaux naturels



6. Parer l'excès de gras.



7. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

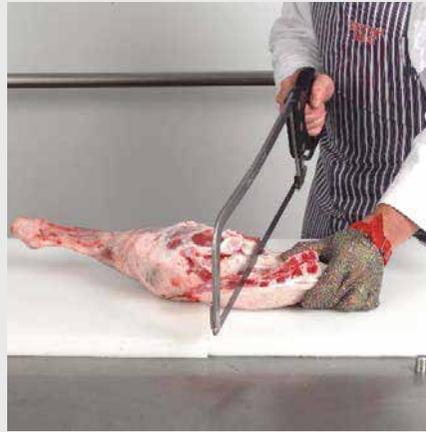
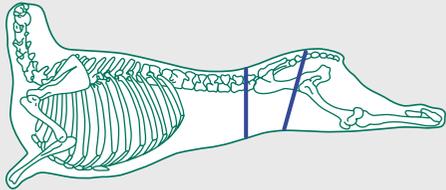


8. Gigot désossé et roulé préparé d'après la spécification.

# Selle – non désossée

Code EBLEX :

Leg L008



1. Position de la selle.

2. Retirer la selle en coupant et sciant en ligne droite...

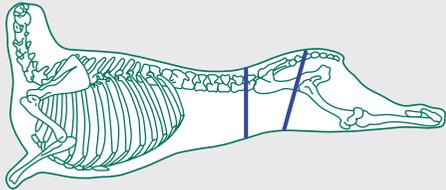
3. à partir d'un point situé à 20 mm de la pointe de l'os iliaque.

4. Selle non désossée.

# Selle – désossée

Code EBLEX :

Leg L009



1. Position de la selle.

2. Retirer la selle en coupant et sciant en ligne droite...

3. à partir d'un point situé à 20 mm de la pointe de l'os iliaque.

4. Selle non désossée.



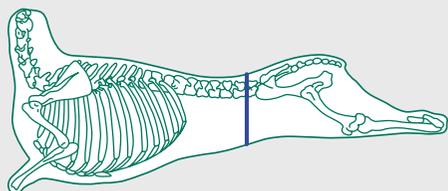
5. Selle désossée.



# Rôti de noix

Code EBLEX :

Leg L010



1. Position du gigot entier.

2. Gigot entier.

3. Retirer l'os iliaque, l'épine dorsale et la queue.

4. Séparer les muscles de la noix en suivant les limites musculaires naturelles.



5. Noix (vue interne).

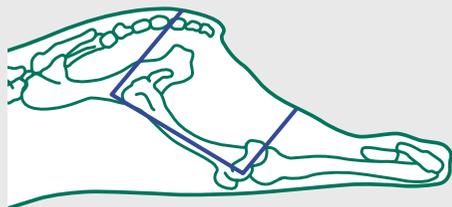
6. Noix (vue externe). Épaisseur maximale de gras : 5 mm.



# Mini-rôti (noix)

Code EBLEX :

Leg L011



1. Position de la noix.

2. Retirer l'os iliaque et la queue.

3. Suivre les limites musculaires entre la noix, la noix pâtissière et la sous-noix.

4. Retirer la noix, en veillant à éviter toute incision profonde dans les muscles.



5. Retirer le tissu décoloré, les cartilages et les veines. L'épaisseur du gras externe et interne ne peut dépasser 5 mm.

6. Diviser la noix en deux en suivant le fil de la viande.

7. Mini-rôti d'agneau (noix).

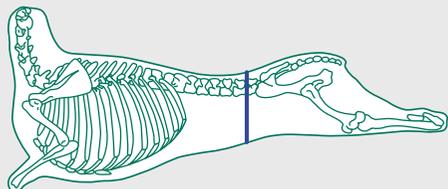
8. Emballer sous vide deux mini-rôti d'agneau par sachet.



# Pavé d'agneau

Code EBLEX :

Leg L012



1. Position du gigot entier.

2. Gigot entier retiré de la carcasse.

3. Retirer le jarret en coupant à-travers l'articulation du genou.

4. Retirer délicatement l'os iliaque et la queue.



5. Commencer à couper le long des limites musculaires séparant la noix du reste du gigot.

6. Continuer de couper le long de ces limites musculaires jusqu'à ce que le muscle de la noix soit dégagé.

7. Retirer les cartilages et le tissu conjonctif. Épaisseur maximale de gras : 5 mm.

8. Muscle de la noix paré et préparé.



## Pavé d'agneau – suite

Code EBLEX :

Leg L012



9. Couper le muscle de la noix en trois morceaux de taille égale.



10. Trois pavés d'agneau sont ainsi obtenus.

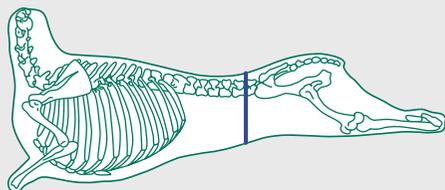


11. Pavé d'agneau individuel paré et prêt à l'emploi.

# Pavé d'agneau

Code EBLEX :

Leg L013



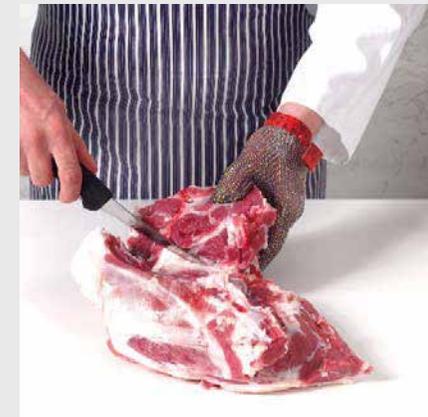
1. Position du gigot entier sur la carcasse.



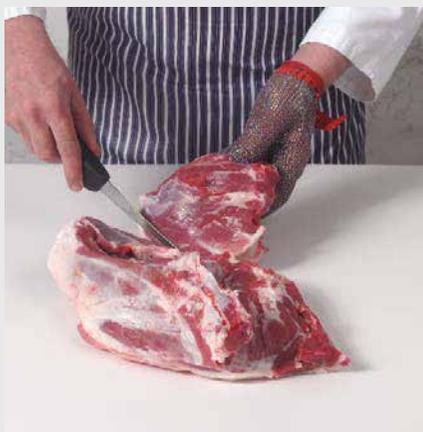
2. Retirer le jarret en coupant à-travers l'articulation entre le fémur et le tibia/péroné.



3. Retirer délicatement l'os iliaque et la queue.



4. Commencer à couper le long des limites musculaires séparant la noix du reste du gigot.



5. Retirer le muscle de la noix en coupant le long des limites naturelles qui le séparent du reste du gigot.



6. Retirer le fémur et la rotule en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



7. Retirer les dépôts de gras.



8. Retirer les muscles de la selle de gigot en pratiquant une coupe rectiligne parallèle à la surface de coupe antérieure.

# Mini-rôti (noix pâtissière) – suite

Code EBLEX :

Leg L013



9. Séparer les muscles de la noix pâtissière et de la sous-noix en coupant le long des limites musculaires naturelles qui les séparent.



10. Retirer l'excédent de cartilages et de tissu conjonctif.



11. Retirer tout muscle n'adhérant pas solidement.



12. Couper les extrémités à angle droit.



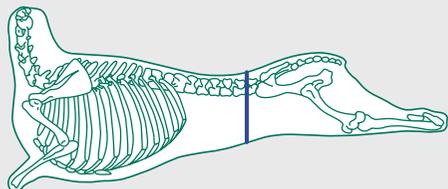
13. Rôti de noix pâtissière préparé d'après la spécification et prêt à l'emploi.



# Rôti de sous noix de gigot

Code EBLEX :

Leg L014



1. Position du gigot entier sur la carcasse.



2. Retirer le gigot entier de la carcasse en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.



3. Retirer le jarret en coupant à-travers l'articulation entre le fémur et le tibia/péroné.



4. Retirer délicatement l'os iliaque et la queue.



5. Retirer le muscle de la noix en coupant le long des limites naturelles qui le séparent du reste du gigot.



6. Retirer le fémur et la rotule en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



7. Retirer les muscles de la selle de gigot en pratiquant une coupe rectiligne parallèle à la surface de coupe antérieure



8. Séparer les muscles de la noix pâtissière et de la sous-noix en coupant le long des limites musculaires naturelles qui les séparent.



# Rôti de sous noix de gigot – suite

Code EBLEX :

Leg L014



9. Séparer les muscles du jarret restant de la sous-noix.



10. Retirer les dépôts de gras...



11. et le tissu conjonctif pour exposer la surface maigre.



12. Sous-noix parée d'après la spécification.



13. Rouler les muscles de la sous-noix de manière à couvrir la surface maigre d'une couche de gras externe...



14. et les enserrer dans un filet élastique pour préserver leur forme.

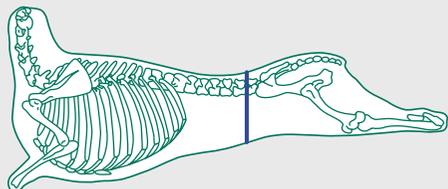


15. Rôti de sous noix préparé.

# Daubes (gigot)

Code EBLEX :

Leg L015



1. Position du gigot entier.

2. La souris et les quatre muscles principaux préparés et prêts pour la suite de la préparation.

3. Couper en deux les muscles de la noix, de la sous-noix, de la noix pâtissière et de la selle de gigot en suivant le fil de la viande.

4. Disposer des liens de cuisson élastiques à intervalles réguliers pour créer des mini rôtis.



5. Couper les rôtis en deux et appliquer perpendiculairement un autre lien de cuisson de façon à obtenir des daubes.

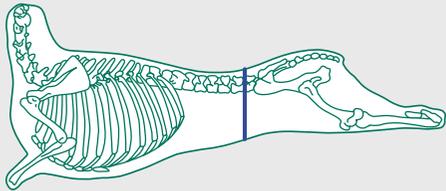
6. Daubes préparées et prêtes à la vente.



# Tranches de gigot d'agneau « premier choix »

Code EBLEX :

Leg L016



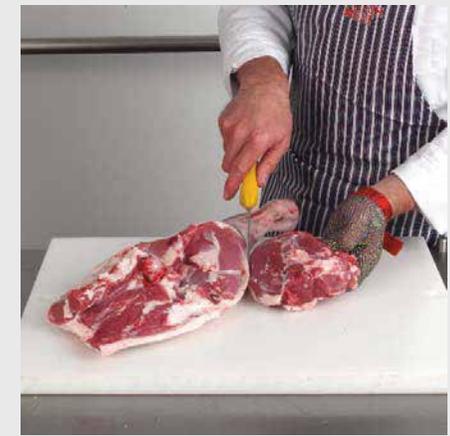
1. Position du gigot entier.



2. Gigot entier.



3. Retirer l'os iliaque, l'épine dorsale et la queue.



4. Séparer les muscles de la noix en suivant les limites musculaires naturelles.



5. Noix.



6. Retirer l'excédent de gras, de cartilages et de tissu conjonctif. Épaisseur maximale de gras : 5 mm.

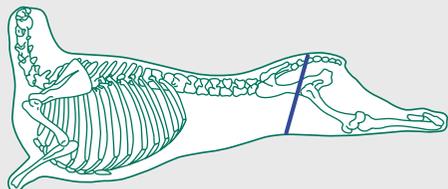


7. Découper en tranches.

# Tranches de gigot d'agneau

Code EBLEX :

Leg L017



1. Position du gigot raccourci.



2. Retirer l'os iliaque en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



3. Retirer le jarret d'une coupe droite.



4. Retirer le muscle de la noix en coupant le long des limites musculaires qui le séparent du reste du gigot.



5. Retirer le fémur et la rotule en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



6. Retirer les cartilages et le tissu conjonctif. Épaisseur maximale de gras : 5 mm.



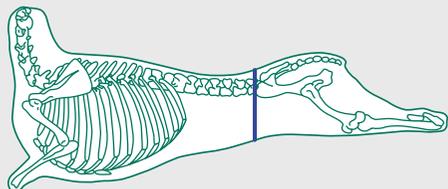
7. Découper en tranches d'épaisseur régulière.



# Escalopes (noix pâtissière)

Code EBLEX :

Leg L018



1. Position du gigot entier sur la carcasse.



2. Retirer le gigot entier de la carcasse en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.



3. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation entre le fémur et le tibia/péroné.



4. Retirer délicatement l'os iliaque et la queue.



5. Retirer le muscle de la noix en coupant le long des limites naturelles qui le séparent du reste du gigot.



6. Retirer le fémur et la rotule en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



7. Retirer les muscles de la selle de gigot en pratiquant une coupe rectiligne parallèle à la surface de coupe antérieure.



8. Séparer les muscles de la noix pâtissière et de la sous-noix en coupant le long des limites musculaires naturelles qui les séparent.



# Escalopes (noix pâtissière) – suite

Code EBLEX :

Leg L018



9. Retirer l'excédent de cartilages et de tissu conjonctif.



10. Retirer tout muscle n'adhérant pas solidement.



11. Couper les extrémités à angle droit.



12. Couper perpendiculairement au fil de la viande de façon à obtenir trois portions de taille égale.



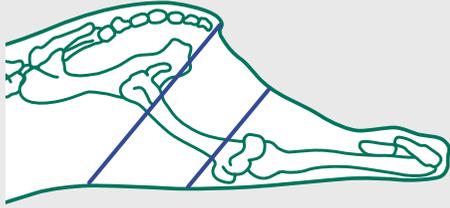
13. Escalopes de noix pâtissière préparées d'après la spécification et prêtes à l'emploi.



# Tranches de gigot (non désossées)

Code EBLEX :

Leg L019



1. La section fémorale du gigot doit être utilisée et ne peut contenir que la partie étroite de l'os.

2. Couper en tranches de 20 mm d'épaisseur.

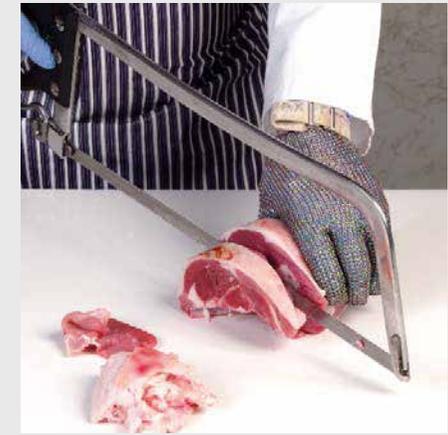
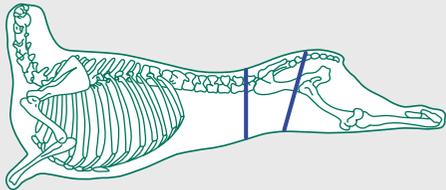
3. Retirer la poussière d'os, les dépôts de gras et les traces de sang. L'épaisseur du gras interne ou externe ne peut dépasser 10 mm.

4. Emballer les tranches sous vide.

# Tranches de selle (non désossées)

Code EBLEX :

Leg L020



1. Position de la selle.

2. Retirer la selle en coupant et sciant le long de la ligne indiquée.

3. Parer les dépôts de gras et tout tissu n'adhérant pas solidement.

4. Couper et scier la selle parée en trois ou quatre tranches en fonction de l'épaisseur désirée.



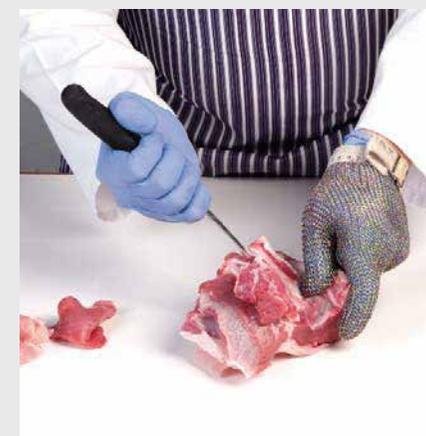
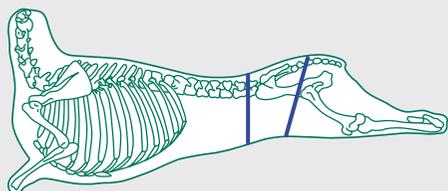
5. Tranches non désossées prêtes à la vente.



# Tranches de selle désossées

Code EBLEX :

Leg L021



1. Position de la selle.

2. Retirer la selle en coupant et sciant le long de la ligne indiquée.

3. Parer les dépôts de gras et tout tissu n'adhérant pas solidement.

4. Sinon, retirer l'os de la selle.



5. Parer l'excédent de gras, les cartilages et le tissu conjonctif.

6. Découper la selle désossée en trois ou quatre tranches en fonction de l'épaisseur désirée.

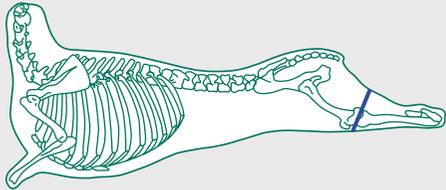
7. Tranches désossées préparées et prêtes à la vente.



# Souris

Code EBLEX :

Leg L022



1. Position de la souris.

2. Retirer l'extrémité de l'os de la souris comme indiqué.

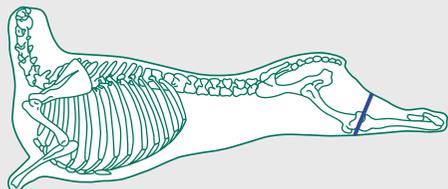
3. Séparer la souris du gigot en coupant au travers de l'articulation.

4. La souris préparée.

# Souris – manchonnée

Code EBLEX :

Leg L023



1. Position de la souris sur la carcasse.

2. Gigot entier.

3. Prendre le gigot entier...

4. et retirer la souris en coupant au travers de l'articulation entre le fémur et le tibia/péroné.



5. Parer la souris de façon à dégager l'os sur 25 mm.

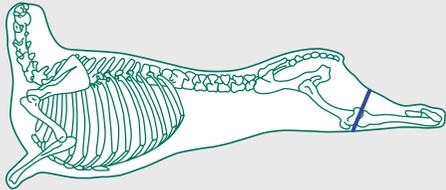
6. Souris d'agneau parée et prête à l'emploi.



# Souris manchonnée (sans nerveux de gête)

Code EBLEX :

Leg L024



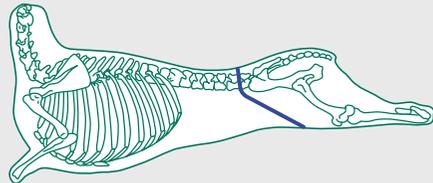
1. Position de la souris.

2. Éliminer tout excès de gras de la crosse et gratter l'os pour l'exposer sur 3 cm si nécessaire.

# Gigot entier

Code EBLEX :

Leg L025



1. Position des gigots.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision

3. entre les deux dernières vertèbres.

4. Séparer les gigots en coupant au milieu de l'os vertébral et de la queue.



5. Gigot entier (vue interne).

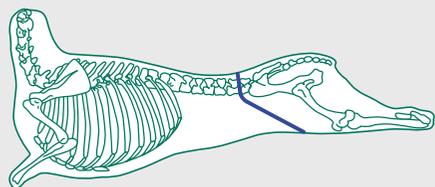
6. Gigot entier (vue externe).



# Gigot – entièrement paré

Code EBLEX :

Leg L026



1. Position du gigot.

2. Gigot d'agneau.

3. Retirer les vertèbres et la queue ainsi que

4. les traces de sang et



5. le gras excédentaires.

6. Retirer l'extrémité de la crosse.

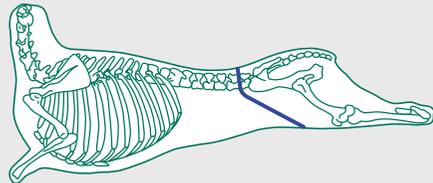
7. Gigot entièrement paré et préparé.



# Dés et os charnus de gigot

Code EBLEX :

Leg L027



1. Position des gigots.

2. Gigot d'agneau.

3. Retirer les vertèbres et la queue ainsi que

4. les particules de sang et



5. le gras excédentaires.

6. Retirer l'extrémité de la crosse.

7. Retirer la viande

8. des os,

# Dés et os charnus de gigot – suite

Code EBLEX :

Leg L027



9. en veillant à



10. laisser suffisamment de chair



11. sur les os.



12. Viande maigre de gigot à débiter en dés.



13. Viande de gigot en dés.



14. Les os peuvent être sciés en

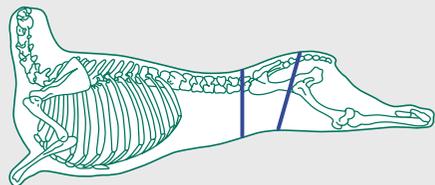


15. morceaux d'os charnus.

# Noix de selle (désossée et entièrement parée)

Code EBLEX :

Leg L028



1. Position de la selle.

2. Retirer la noix d'un gigot désossé.

3. Retirer la totalité de la sous-noix en suivant les limites musculaires.

4. Séparer la noix pâtissière de la selle en suivant les limites musculaires.



5. Parer tout le gras.

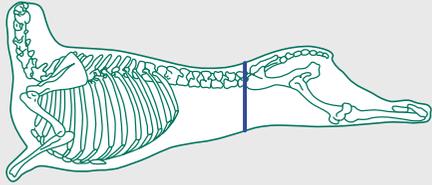
6. Coupe du muscle central de la selle entièrement paré.



# Culotte

Code EBLEX :

Leg L029

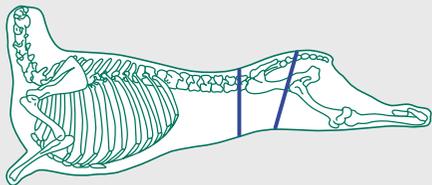


1. Position de la culotte.

2. Culotte.

# Morceau de selle de gigot (désossé)

Code EBLEX :  
Leg L030



1. Position de la selle de gigot.

2. Retirer la noix d'un gigot entier désossé.

3. Retirer le filet.

4. Retirer la selle de gigot...



5. ... pour obtenir le poids voulu.

6. Selle de gigot désossée.

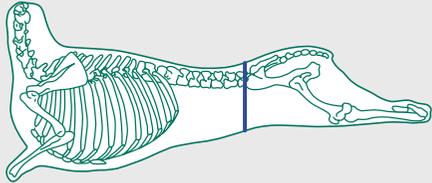
7. Selle de gigot désossée.



# Crapaudine d'agneau (morceaux)

Code EBLEX :

Leg L03I



1. Position des gigots entiers.

2. Le jarret et les os restants sont retirés.

3. Retirer le filet et...

4. ...parer les blocs musculaires restant de l'excédent de gras et de cartilages.



5. Couper la noix en deux horizontalement et le reste en morceaux de la taille voulue.

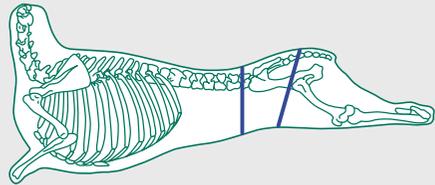
6. Crapaudine d'agneau.



# Selle de gigot d'agneau non désossée

Code EBLEX :

Leg L032



1. Position de la selle de gigot.

2. Selle de gigot d'agneau.

3. Selle de gigot d'agneau.

4. La queue est retirée.



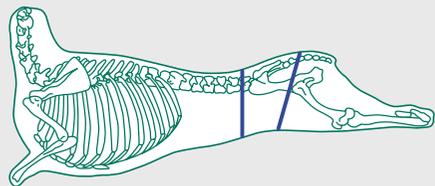
5. Selle de gigot d'agneau non désossée.



# Morceaux de selle de gigot d'agneau non désossés

Code EBLEX :

Leg L033



1. Position de la selle de gigot.

2. Selle de gigot d'agneau.

3. Selle de gigot d'agneau.

4. La queue est retirée.



5. La selle de gigot d'agneau non désossée est coupée/sciée en deux morceaux.

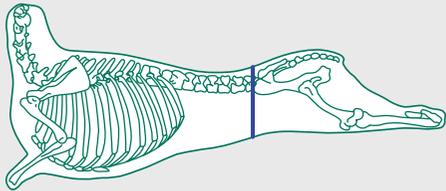
6. Morceaux de selle de gigot d'agneau non désossés.



# Crapaudine d'agneau (gigot)

Code EBLEX :

Leg L034



1. Position du gigot entier.

2. Retirer l'os iliaque, l'épine dorsale et...

3. ...la queue. Rabattre le tendre de tranche vers l'arrière en suivant...

4. ...les limites naturelles, en veillant à ne pas le séparer du gigot.



5. Retirer le fémur et la rotule, mais laisser le jarret attaché au gigot.

6. Découper la tranche grasse en papillon afin d'obtenir une crapaudine d'agneau d'épaisseur régulière.

7. Crapaudine d'agneau (gigot).

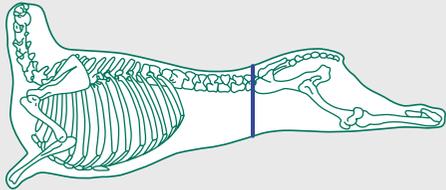
8. Crapaudine d'agneau (gigot).



# Mini-crapaudine d'agneau (gigot)

Code EBLEX :

Leg L035



1. Position du gigot entier.

2. Retirer l'os iliaque, l'épine dorsale et la queue.

3. Séparer le muscle du tendre de tranche en suivant les limites naturelles.

4. Parer le gras excédentaire pour en laisser une épaisseur maximale de 5 mm.



5. Découper le tendre de tranche en papillon...

6. ...afin d'obtenir une surface d'épaisseur régulière.

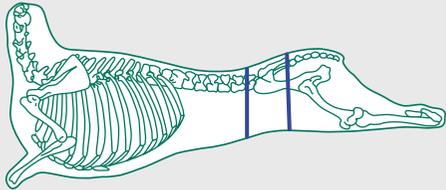
7. Mini-crapaudine d'agneau (gigot).



# Pavé de rumsteck d'agneau

Code EBLEX :

Leg L036



1. Position du rumsteck.

2 Retirer l'os iliaque, l'épine dorsale et la queue.

3. Retirer le muscle du tendre de tranche en suivant les limites naturelles.

4. Le rumsteck d'agneau est séparé du gigot d'une incision à angle droit.



5. Retirer l'excès d'aponévroses.

6. L'épaisseur de gras ne doit pas dépasser 5 mm.

7. Découper en deux pour créer 2 pavés.

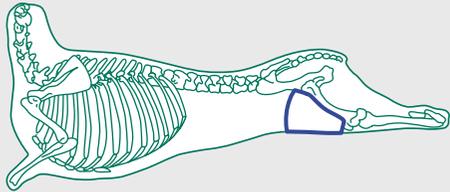
8. Pavé de rumsteck d'agneau.



# Pavé d'agneau – Tranche grasse

Code EBLEX :

Leg L037



1. Position de la tranche grasse.

2. La tranche grasse d'agneau est retirée du gigot en suivant les limites naturelles.

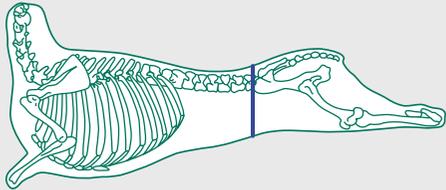
3. Éliminer l'excès d'aponévroses et couper en deux pour créer 2 pavés.

4. Pavé de tranche grasse d'agneau.

# Châteaubriand d'agneau

Code EBLEX :

Leg L038



1. Position du gigot entier.

2. Retirer le filet, en laissant le petit muscle du flanc (bavette) attaché à la tête du filet.

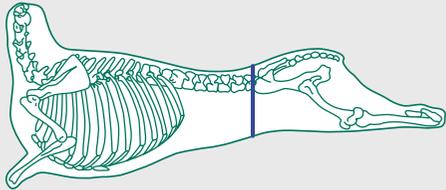
3. Parer l'excès de gras et d'aponévroses.



# Mini-rôtis de gigot d'agneau

Code EBLEX :

Leg L039



1. Position du gigot entier.

2. Retirer l'os iliaque, l'épine dorsale et la queue.

3. Séparer le tendre de tranche en suivant les limites naturelles.

4. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation entre le fémur et le tibia/péroné.



5. Retirer le fémur et la rotule.

6. Éliminer les dépôts de gras...

7. ...et le filet.

8. Diviser le bloc musculaire supérieur en deux moitiés de taille égale.



# Mini-rôtis de gigot d'agneau – suite

Code EBLEX :

Leg L039



9. Découper une partie de la tranche grasse pour donner une forme carrée au bloc musculaire et créer...



10. ...le premier mini-rôti d'agneau. Le reste du bloc musculaire...



11. ...doit être débité en portions de taille égale.



12. Le tendre de tranche est...



13. ...découpé en 4 portions de taille égale.



14. Cette méthode de découpe permet également d'obtenir le **Châteaubriand**  
Code EBLEX : Leg L038 et le jarret  
Code EBLEX : Leg L022.

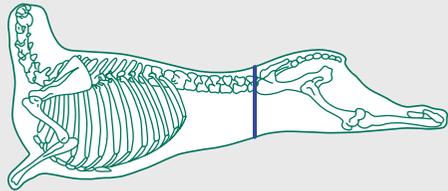


15. Mini-rôtis de gigot d'agneau.  
Les mini-rôtis de gigot peuvent être scarifiés.

# Rôtis de gigot – Gigot entier (A)

Code EBLEX :

**Leg L040**



1. Position du gigot entier.

2. Retirer l'os iliaque, l'épine dorsale et la queue.

3. Retirer le muscle du tende de tranche en suivant les limites naturelles. Éliminer les dépôts de gras.

4. **Rôti de tende de tranche**  
**Code EBLEX : Leg L010.**  
L'épaisseur de gras ne doit pas excéder 5 mm.



5. Il est également possible de découper le tende de tranche en deux pour créer des **mini-rôtis (tende de tranche)**.  
**Code EBLEX : Leg L011.**

6. Le rumsteck est retiré d'une incision à angle droit à hauteur de l'extrémité supérieure du fémur.

7. Rôti de rumsteck d'agneau.

8. Il est également possible de découper le rumsteck en deux pour créer **des pavés de rumsteck d'agneau**.  
**Code EBLEX : Leg L036.**



# Rôtis de gigot – Gigot entier (A) – suite

Code EBLEX :

**Leg L040**



9. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation entre le fémur et le tibia/péroné.



10. **Jarret d'agneau Code EBLEX : Leg L022.**



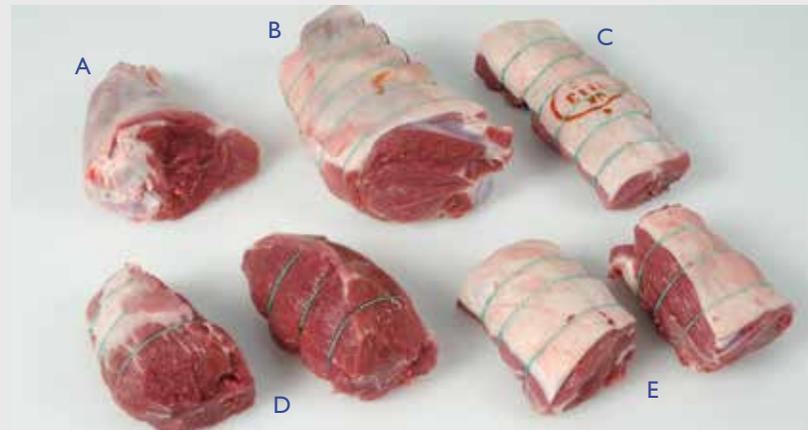
11. La section du gîte - noix du bloc musculaire restant est retirée d'une incision à angle droit...



12. ...à hauteur des extrémités supérieure et inférieure du fémur. **Rôti de gîte - noix d'agneau.**



13. Le rôti restant est composé d'une partie du gîte - noix et de la tranche grasse et le fémur est attaché.  
**Mini-gigot d'agneau à l'os.**



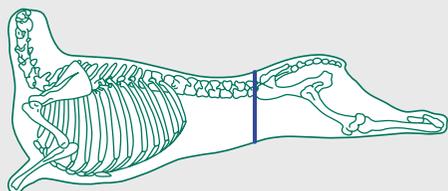
14. **A. Jarret d'agneau**  
**B. Mini-gigot d'agneau à l'os**  
**C. Rôti de gîte - noix d'agneau**

**D. Mini-rôti (tende de tranche)**  
**E. Mini-rôtis de rumsteck d'agneau**

# Rôtis de gigot – Gigot entier (B)

Code EBLEX :

**Leg L04I**



1. Position du gigot entier.

2. Retirer l'os iliaque, l'épine dorsale et la queue.

3. Retirer le muscle du tendre de tranche en suivant les limites naturelles.

4. **Rôti de tendre de tranche**  
Code EBLEX : Leg L010.  
L'épaisseur de gras ne doit pas excéder 5 mm.



5. Le rumsteck est retiré d'une coupe à angle droit à hauteur de l'extrémité supérieure du fémur.

6. **Rôti de rumsteck d'agneau.**

7. Éliminer les dépôts de gras.

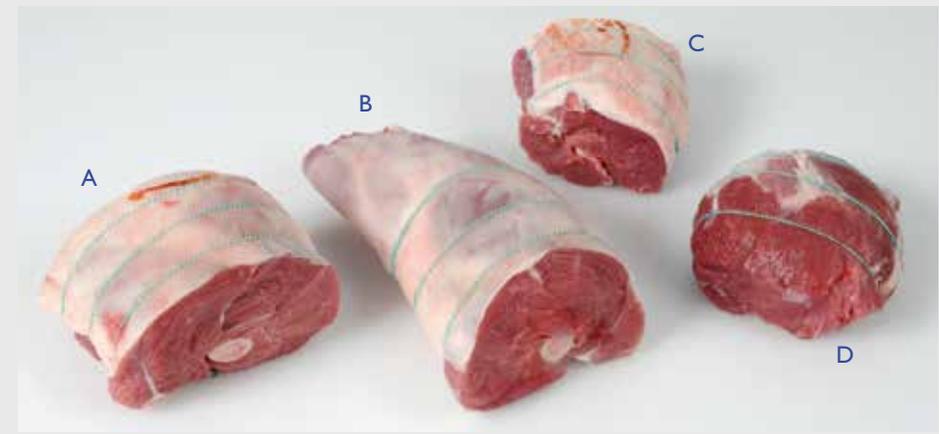
8. Retirer le mini-rôti de gigot à l'os en pratiquant une incision à angle droit à 5 cm de l'extrémité supérieure du fémur.



# Rôtis de gigot – Gigot entier (B) – suite

Code EBLEX :

Leg L04I



10. Mini-rôti de gigot à l'os.

11. Le restant constitue le  
Mini-gigot d'agneau traiteur.

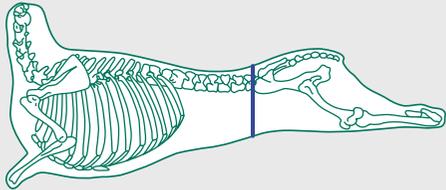
12. A. Mini-rôti de gigot à l'os  
B. Mini-gigot d'agneau traiteur

C. Rôti de rumsteck d'agneau  
D. Rôti de tende de tranche

# Rôtis de gigot – Gigot entier (C)

Code EBLEX :

**Leg L042**



1. Position du gigot entier.

2. Retirer l'épine dorsale et la queue.

3. Le rumsteck à l'os est retiré d'une coupe à angle droit à hauteur de l'extrémité supérieure du fémur.

4. Rumsteck d'agneau à l'os  
**Code EBLEX : Leg L032.**



5. Retirer le reste de l'os iliaque.

6. Retirer le muscle du tendre de tranche en suivant les limites naturelles.

7. **Rôti de tendre de tranche**  
**Code EBLEX : Leg L010.**  
L'épaisseur de gras ne doit pas excéder 5 mm.

8. Retirer les dépôts de gras.



# Rôtis de gigot – Gigot entier (C) – suite

Code EBLEX :

Leg L042



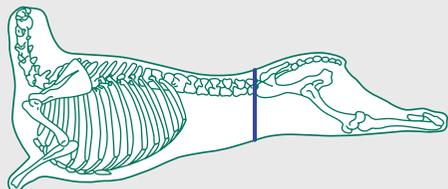
9. **Gigot d'agneau traiteur.**

10. **A. Rôti de tende de tranche**  
**B. Gigot d'agneau traiteur**  
**C. Rumsteck d'agneau à l'os**

# Rôtis de gigot – Gigot entier (D)

Code EBLEX :

Leg L043



1. Position du gigot entier.

2. Retirer l'épine dorsale et la queue...

3. Le rumsteck à l'os est retiré d'une incision à angle droit à hauteur...

4. ...de l'extrémité supérieure du fémur.



5. Retirer le reste de l'os iliaque.

6. Retirer le muscle du tendre de tranche en suivant les limites naturelles.

7. Éliminer les dépôts de gras.

8. Retirer le mini-rôti de gigot en pratiquant une incision à angle droit à 5 cm de l'extrémité supérieure du fémur.



# Rôtis de gigot – Gigot entier (D) – suite

Code EBLEX :

**Leg L043**

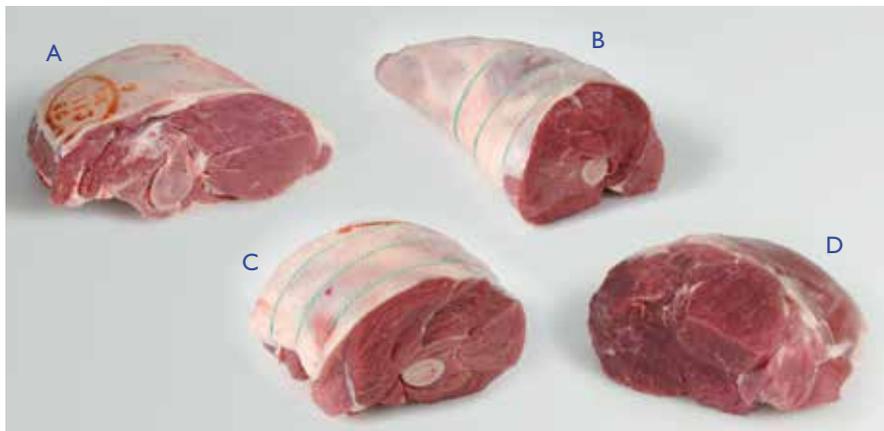


9. **Rôti de tendre de tranche**  
**Code EBLEX : Leg L010.**  
 L'épaisseur de gras ne doit pas excéder 5 mm.

10. **Mini-rôti de gigot à l'os.**

11. **Mini-gigot d'agneau traiteur.**

12. **Rumsteck d'agneau à l'os.**



13. **A. Rumsteck d'agneau à l'os**  
**B. Mini-gigot d'agneau traiteur**

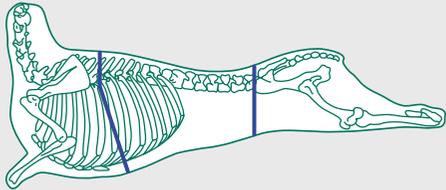
**C. Mini-rôti de gigot à l'os**  
**D. Rôti de tendre de tranche**



# Milieu

Code EBLEX :

Loin L001



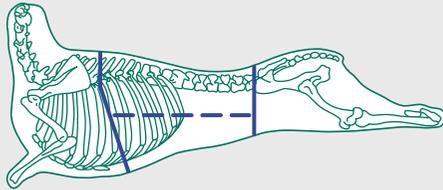
1. Position du milieu.

2. Milieu avec les flancs. Le quart avant et la culotte sont retirés.

# Carré 12 côtes sans flancs

Code EBLEX :

Loin L002



1. Position du milieu.

2. Le milieu est préparé en retirant les flancs à une distance égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

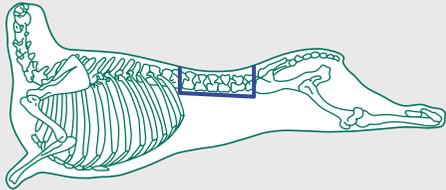
3. Surface de coupe antérieure.

4. Surface de coupe postérieure.

# Selle anglaise

Code EBLEX :

Loin L003



1. Position de la selle.

2. Commencer avec une longe double complète sur une carcasse entière.

3. Couper et scier en ligne droite entre la dernière vertèbre thoracique et la première vertèbre lombaire.

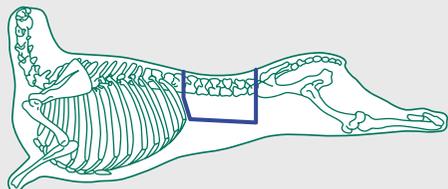
4. Selle anglaise parée et prête à l'emploi.



# Selle anglaise - désossée et roulée

Code EBLEX :

Loin L004



1. Position de la selle.

2. Commencer avec une longe double complète sur une carcasse entière.

3. Séparer la selle de la longe.

4. Selle (vue externe).



5. Retirer tous les os, l'excédent de gras, les cartilages et le tissu conjonctif. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

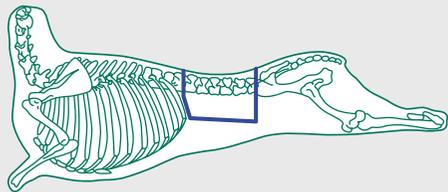
6. Selle anglaise roulée prête à l'emploi. Les filets sont laissés à l'intérieur du rôti.



# Selle anglaise - farcie

Code EBLEX :

Loin L005



1. Position de la selle sur la carcasse.

2. Selle non désossée.

3. Retirer les deux filets.

4. Retirer la coiffe.



5. Retirer délicatement l'épine dorsale, en veillant à ne pas inciser la surface de gras externe.

6. Retirer les dépôts de gras.

7. Placer des rouleaux de farce dans la cavité de l'épine dorsale et le long du bord ventral des noix de côte.

8. Rabattre les filets parés sur les deux rouleaux de farce externes.



# Selle anglaise - farcie - suite

Code EBLEX :

Loin L005



9. Former un cylindre en s'assurant que la farce reste en place.



10. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

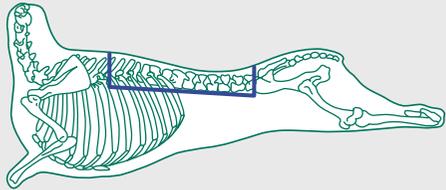


11. Selle farcie préparée d'après la spécification et prête à l'emploi.

# Carré double 7 côtes - sans les flancs

Code EBLEX :

Loin L006



1. Position de la longe.

2. Commencer avec une longe double complète sur une carcasse entière.

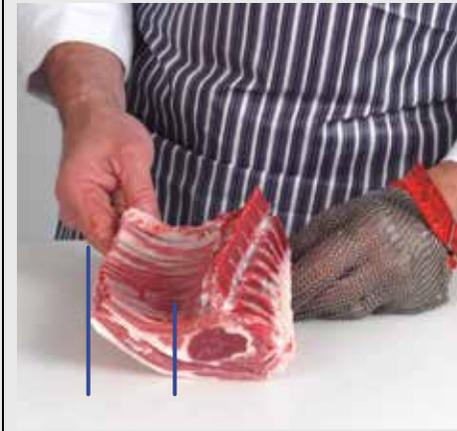
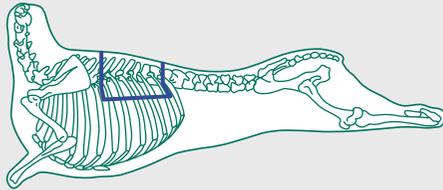
3. Couper et scier en ligne droite entre la dernière vertèbre thoracique et la première vertèbre lombaire.

4. Côtes premières – courtes et non divisées.

# Carré simple 7 côtes – sans les flancs

Code EBLEX :

Loin L007



1. Position des côtes premières.

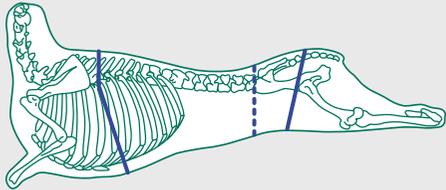
2. Longe d'agneau, dont seule la section costale est utilisée.

3. La hauteur des flancs ne doit pas dépasser  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

# Carré simple avec selle

Code EBLEX :

Loin L008



1. Position de la longe et de la selle.

2. Retirer le gras pelvico-rénal.

3. Retirer la poitrine/les flancs de façon à ce que la longueur de l'extrémité ventrale de la longe soit égale à  $1\frac{1}{2}$  la longueur de la noix de côte, comme indiqué.

4. Longe avec selle – vue interne.



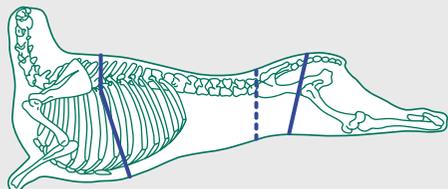
5. Longe avec selle – vue externe.



# Carré simple sans selle

Code EBLEX :

Loin L009



1. Position de la longe et de la selle.

2. Retirer le gras pelvico-rénal.

3. Retirer la poitrine/les flancs de façon à ce que la longueur de l'extrémité ventrale de la longe soit égale à  $1\frac{1}{2}$  la longueur de la noix de côte, comme indiqué.

4. Longe sans selle – vue interne



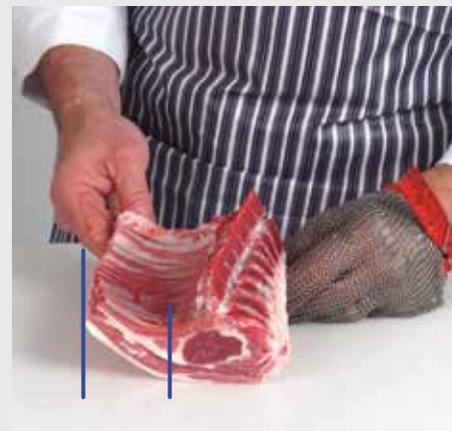
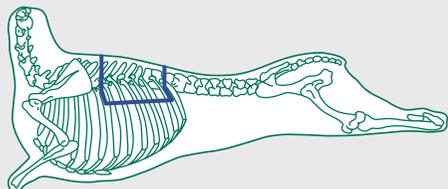
5. Longe sans selle – vue externe.



# Carré – sept côtes

Code EBLEX :

Loin L010



1. Position du carré.

2. Longe d'agneau. La longueur de l'extrémité ventrale du carré doit être égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

3. Retirer la section costale de la longe.

4. Scier avec précaution les côtes près de l'épine dorsale.



5. Retirer ensuite l'épine dorsale.

6. Retirer l'épais ligament dorsal.

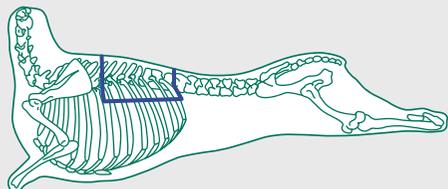
7. Parer les côtes de façon à exposer l'os sur 50 mm.

8. Carré préparé et prêt à la vente.

# Carré deux fois trois côtes plus une côtelette

Code EBLEX :

Loin L011



1. Retirer les côtes premières en coupant entre la 6e et la 7e côtes et la section lombaire après la 13e côte comme indiqué.

2. Retirer la poitrine à 45 mm de la pointe de la noix de côte.

3. Retirer l'épine dorsale et les apophyses épineuses et séparer les longes.

4. Retirer la poussière d'os, le cartilage de l'omoplate et le ligament dorsal. L'épaisseur du gras externe ne peut dépasser 6 mm en aucun endroit.



5. Parer 20 mm de viande/gras pour exposer l'extrémité des côtes.

6. Couper le carré en deux carrés de trois côtes et une côtelette comme indiqué.

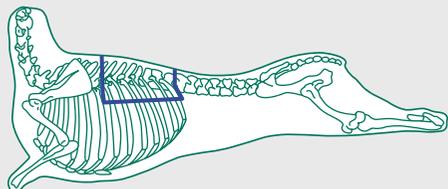
7. Emballer sous vide.



# Carré solo « premier choix »

Code EBLEX :

Loin L012



1. Position du carré.

2. Carré double prélevé sur une carcasse non divisée. La longueur de l'extrémité ventrale de chaque carré doit être égale à 1 ½ fois la longueur de la noix de côte.

3. Scier de part et d'autre de l'épine dorsale en veillant à ne pas inciser les noix de côte

4. Retirer ensuite l'épine dorsale avec un couteau.



5. Retirer la pointe du cartilage de l'omoplate.

6. Pratiquer une incision le long du bord antérieur de la noix de côte et retirer la viande couvrant les côtes.

7. Retirer la coiffe.

8. Parer le muscle intercostal pour dégager l'extrémité des côtes.



# Mini-carré d'une seule côte « premier choix » - suite

Code EBLEX :

Loin L012



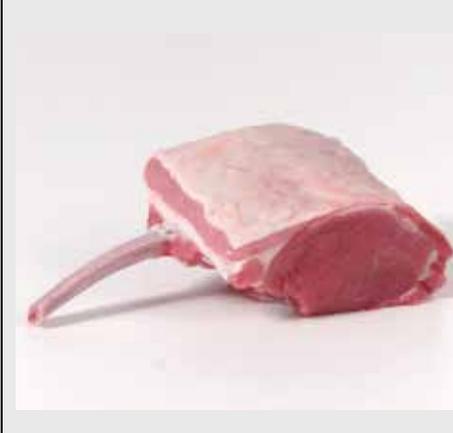
9. Séparer en coupant entre les 10e et 11e côtes.



10. Retirer les deux côtes externes du carré de trois côtes, de façon à ne laisser en place que la côte centrale.



11. Vue interne du mini-carré d'une côte « premier choix ».

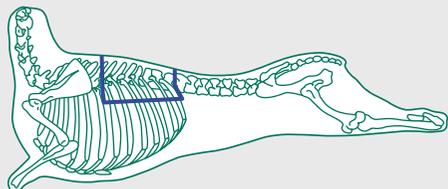


12. Mini-carré d'une côte « premier choix » préparé d'après la spécification et prêt à l'emploi.

# Carré – style banquet

Code EBLEX :

Loin L013

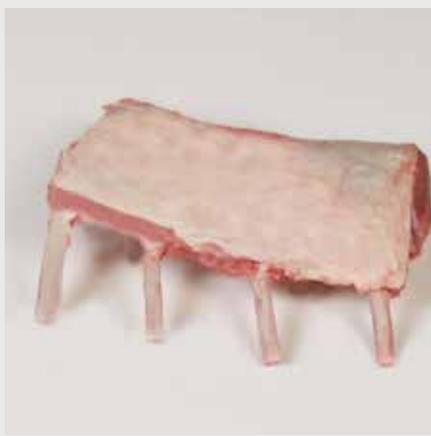


1. Position du carré.

2. Longe d'agneau.

3. Retirer la section costale de la longe.

4. Scier avec précaution les côtes près de l'épine dorsale.



5. Retirer ensuite l'épine dorsale.

6. Parer les côtes de façon à exposer l'os sur 50 mm.

7. Retirer trois côtes alternativement de façon à obtenir un carré de quatre côtes.

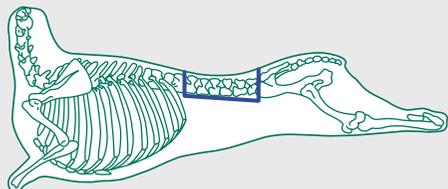
8. Parer l'excès de gras.



# Canon – non désossé

Code EBLEX :

Loin L014



1. Position du canon.

2. Séparer la section lombaire de la selle.

3. Diviser ensuite l'épine dorsale de la section lombaire.

4. Retirer le filet.



5. Retirer entièrement la queue, en veillant à ne pas inciser la noix de côte.

6. Retirer la coiffe et tout excédent de gras.

7. Retirer délicatement la demi-épine dorsale.

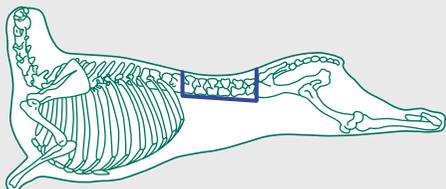
8. Canon non désossé prêt à l'emploi.



# Faux filet d'agneau « premier choix »

Code EBLEX :

Loin L015



1. Position du faux-filet.



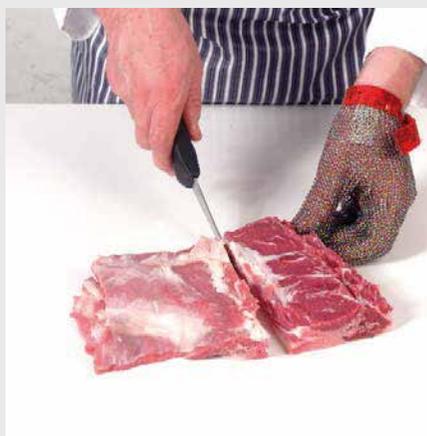
2. Séparer la section lombaire de la selle.



3. Diviser ensuite l'épine dorsale de la section lombaire.



4. Retirer le filet et les os en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



5. Retirer la queue au moyen d'une incision longeant le bord de la noix de côte.



6. Retirer le ligament dorsal.



7. Retirer la coiffe, l'épaisseur maximale de gras est de 5 mm.



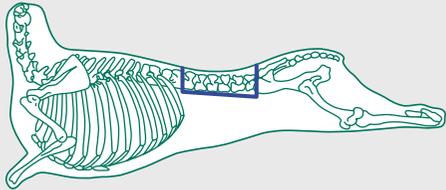
8. Faux-filet d'agneau « premier choix » préparé et prêt à l'emploi.



# Canon d'agneau « premier choix »

Code EBLEX :

Loin L016



1. Position du canon.

2. Séparer la section lombaire de la selle.

3. Diviser ensuite l'épine dorsale de la section lombaire.

4. Retirer le filet.



5. Retirer les os en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

6. Retirer la queue au moyen d'une incision longeant le bord de la noix de côte.

7. Retirer le ligament dorsal. Retirer avec précaution les noix de côte et parer l'ensemble du gras, des cartilages et du tissu conjonctif.

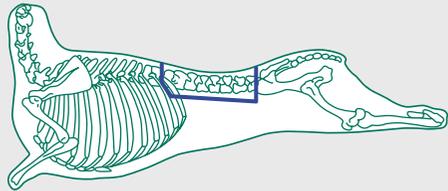
8. Canon d'agneau « premier choix » préparé d'après la spécification et prêt à l'emploi.



# Selle désossée et roulée

Code EBLEX :

Loin L017



1. Position de la selle.

2. Selle (vue externe).

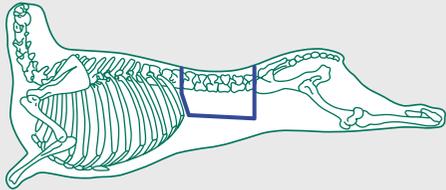
3. Retirer les os. La hauteur des flancs équivaut au maximum à la longueur de la noix de côte.

4. Retirer le ligament dorsal, l'épaisseur maximale de gras est de 5 mm. Rouler les longes individuelles

# Côtes filet doubles

Code EBLEX :

Loin L018



1. Position de la section lombaire.

2. Retirer les parties restantes des côtes de la section lombaire. Parer l'excédent de cartilages et de gras rénal. La couverture de gras externe ne doit pas dépasser 6 mm.

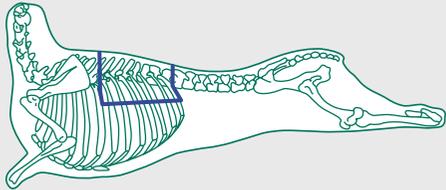
3. Les flancs ne peuvent pas se chevaucher lorsqu'ils sont rabattus autour du produit. La longe doit être découpée entre chaque vertèbre en côtes filet doubles.



# Côtelettes manchonnées « premier choix »

Code EBLEX :

Loin L019



1. Retirer les côtes premières en coupant entre la 6e et la 7e côtes et la section lombaire après la 13e côte comme indiqué.

2. Retirer la poitrine à 45 mm de la pointe de la noix de côte.

3. Retirer l'épine dorsale et les apophyses épineuses et séparer les longes.

4. Retirer la poussière d'os, le cartilage de l'omoplate et le ligament dorsal.



5. Parer 20 mm de viande/gras pour exposer les côtes.

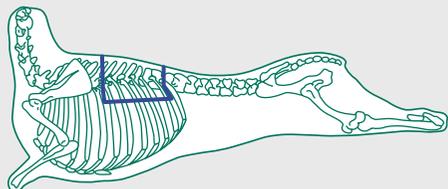
6. Couper entre les côtes pour obtenir des côtelettes d'agneau manchonnées « premier choix ».



# Côtelettes

Code EBLEX :

Loin L020



1. Position des côtes premières.

2. Longe d'agneau, dont seule la section costale est utilisée.

3. La hauteur des flancs ne doit pas dépasser  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte

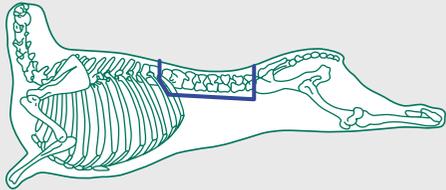
4. Côtelettes préparées d'après la spécification.



# Côtes filet « premier choix »

Code EBLEX :

Loin L021



1. Position de la longe.

2. Seule la section lombaire est utilisée. La hauteur des flancs équivaut au maximum à la longueur de la noix de côte.

3. Épaisseur maximale de gras : 6 mm. Préparer les côtelettes en coupant entre chaque vertèbre lombaire.

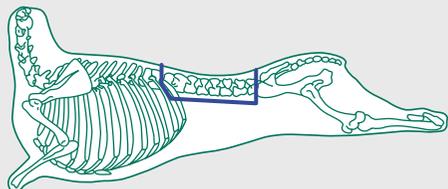
4. Côtes filet préparées et parées d'après la spécification.



# Côtes Saint-Valentin

Code EBLEX :

Loin L022



1. Position des côtes Saint-Valentin.

2. Seule la section lombaire est utilisée.

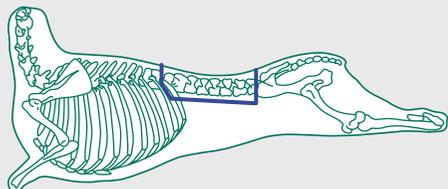
3. Côtes Saint-Valentin découpées d'après la spécification.



# Noisettes d'agneau « premier choix »

Code EBLEX :

Loin L023



1. Position des noisettes.

2. Seule la section lombaire est utilisée. La hauteur des flancs est égale à la longueur de la noix de côte.

3. Retirer le filet, les os et le ligament dorsal. Épaisseur maximale de gras : 6 mm.

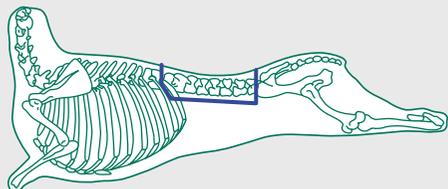
4. Rouler chaque longe et débiter en noisettes.



# Brochettes de noisettes

Code EBLEX :

Loin L024



1. Position de la longe.

2. Seule la section lombaire est utilisée.  
La hauteur des flancs est égale à la longueur de la noix de côte.

3. Retirer le filet, les os et le ligament dorsal.  
Épaisseur maximale de gras : 6 mm. Rouler et ficeler à l'aide de liens de cuisson.

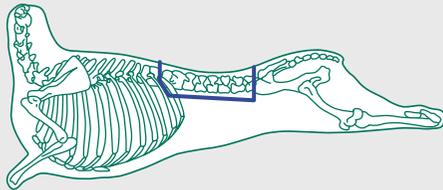
4. Deux noisettes par brochette.



# Brochettes de canon

Code EBLEX :

Loin L025



1. Position de la longe.

2. Canon préparé.

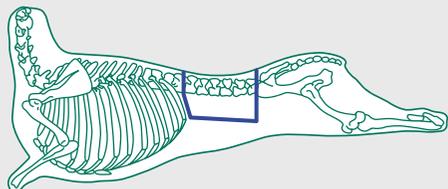
3. Placer deux canons côte à côte et insérer les piques. Couper entre les piques pour obtenir des brochettes individuelles.

4. Emballer sous vide le nombre voulu de brochettes.

# Filets

Code EBLEX :

Loin L026



1. Position de la selle sur la carcasse.

2. Selle non désossée.

3. Retirer les deux filets.

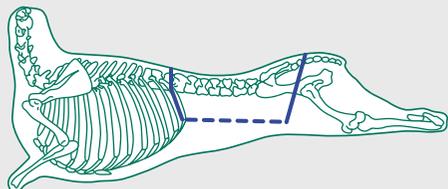
4. Débarrasser les filets de l'ensemble du gras et du tissu conjonctif par parage.



# Selle – non désossée

Code EBLEX :

Loin L027



1. Position de la selle.

2. Commencer avec le demi-rosbif (long ou court).

3. Séparer la selle en pratiquant une incision entre les deux dernières côtes.

4. Retirer délicatement la coiffe.

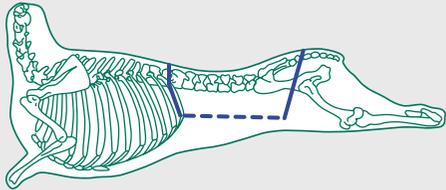


5. Selle non désossée préparée d'après la spécification.



# Selle – désossée

Code EBLEX :  
Loin L028



1. Position de la selle.

2. Commencer avec le demi-rosbif (long ou court).

3. Séparer la selle en pratiquant une incision entre les deux dernières côtes.

4. Retirer délicatement la coiffe.



5. Détacher délicatement les filets et retirer l'épine dorsale.

6. Il faut être très attentif à ne pas inciser la surface externe

7. Retirer tout dépôt de gras interne visible.

8. La selle désossée, avec la surface de gras externe intacte.



# Selle – désossée - suite

Code EBLEX :

Loin L028



9. Donner une forme cylindrique à la selle.

10. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

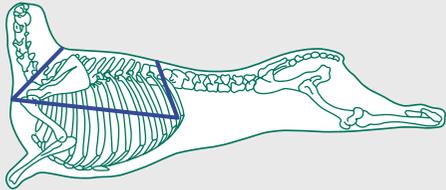
11. Selle désossée préparée d'après la spécification.



# Carré 12 côtes (long)

Code EBLEX :

Loin L029



1. Position du carré (long)

2. Commencer avec le demi-rosbif long.

3. Séparer le carré (long) en coupant et sciant entre les 12e et 13e côtes.

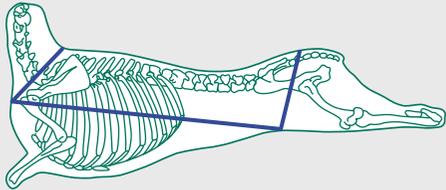
4. Carré (long) coupé d'après la spécification.



# Demi-rosbif (long)

Code EBLEX :

Loin L030



1. Position du demi-rosbif (long)

2. Commencer avec une carcasse dont ont été retirées les poitrines et séparer les gigots en pratiquant une incision de biais partant 20 mm en avant de la pointe ventrale de l'os iliaque.

3. Retirer les deux épaules en laissant les muscles des côtes découvertes attachés.

4. Séparer le collier (droite) à hauteur du bord ventral des premières côtes.



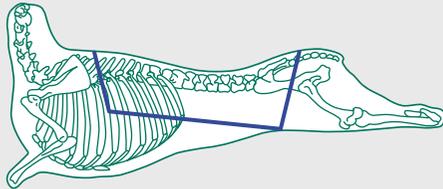
5. Demi-rosbif coupé d'après la spécification.



# Demi-rosbif (court)

Code EBLEX :

Loin L03I



1. Position du demi-rosbif (court)

2. Commencer avec un demi-rosbif long et retirer les côtes découvertes en coupant et sciant entre les 6e et 7e côtes.

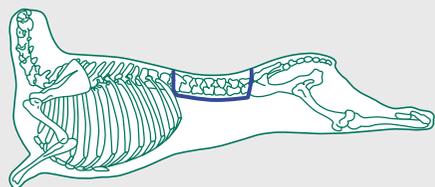
3. Demi-rosbif (court) coupé d'après la spécification.



# Selle sans flanc – non parée

Code EBLEX :

Loin L032



1. Position de la selle.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres.

3. Retirer la selle en coupant le long des côtes

4. et en sciant les vertèbres.



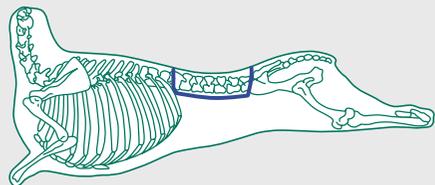
5. Selle sans flanc non parée.



# Selle sans flanc – entièrement parée

Code EBLEX :

Loin L033



1. Position de la selle.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres.

3. Retirer la selle en coupant le long des côtes et en sciant les vertèbres.

4. Retirer les dépôts de gras excédentaires et



5. le gras dorsal.

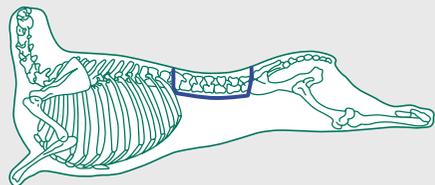
6. Selle sans flanc entièrement parée.



# Longe sans flanc – entièrement parée

Code EBLEX :

Loin L034



1. Position de la longe.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres.

3. Retirer la selle en coupant le long des côtes et en sciant les vertèbres.

4. Retirer les dépôts de gras excédentaires et



5. le gras dorsal.

6. Selle entièrement parée.

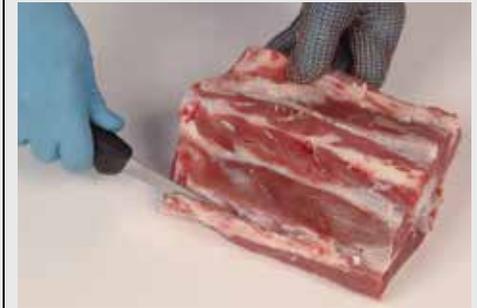
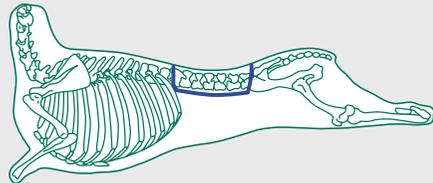
7. Selle sciée en longues individuelles.



# Côtes filet sans panoufles

Code EBLEX :

Loin L035

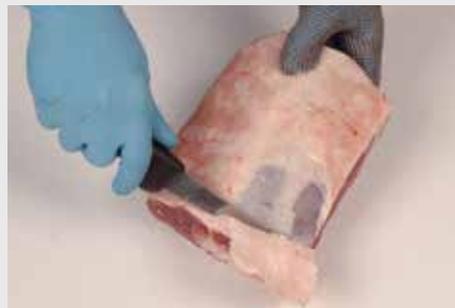


1. Position des côtelettes de filet.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres.

3. Retirer la selle en coupant le long des côtes et en sciant les vertèbres

4. Retirer les dépôts de gras excédentaires et



5. le gras dorsal.

6. Selle entièrement parée.

7. Selle sciée en longues individuelles, puis

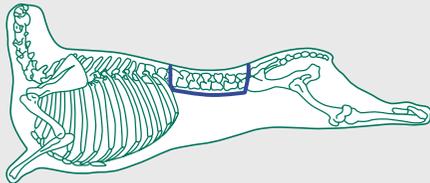
8. en côtelettes de filet de 15 mm d'épaisseur.



# Côtes filet doubles entièrement parées

Code EBLEX :

Loin L036



1. Position de la côte filet double.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres.

3. Retirer la selle en coupant le long des côtes et en sciant les vertèbres.

4. Retirer les dépôts de gras excédentaires et



5. le gras dorsal.

6. Selle entièrement parée et sciée

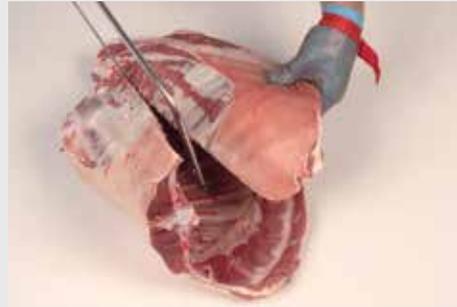
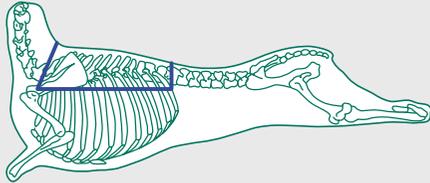
7. en côtes filet doubles entièrement parées de 15 mm d'épaisseur.



# Carré – double non paré

Code EBLEX :

Loin L037



1. Position du carré. Le collier est séparé à hauteur de la première côte.

2. La poitrine est retirée en

3. sciant les côtes à 40 mm de la pointe

4. de la noix de côte.



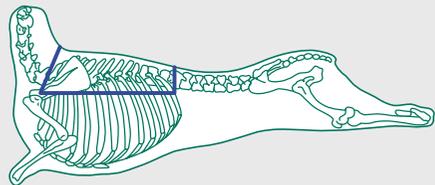
5. Carré double.



# Carré – simple entièrement paré

Code EBLEX :

Loin L038



1. Position du carré. Le collier est séparé à hauteur de la première côte.

2. La poitrine est retirée en

3. sciant les côtes à 40 mm de la pointe

4. de la noix de côte.



5. Retirer le ligament dorsal

6. et le gras excédentaire.

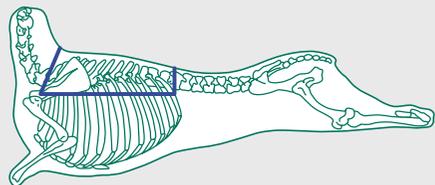
7. Carré simple entièrement paré.



# Côtelettes entièrement parées

Code EBLEX :

Loin L04I



1. Position du carré. Le collier est séparé à hauteur de la première côte.

2. La poitrine est retirée en

3. sciant les côtes à 40 mm de la pointe de la noix de côte.

4. Retirer le ligament dorsal



5. et le gras excédentaire.

6. Carré double entièrement paré

7. Le carré double est scié en deux de façon à obtenir des carrés simples.

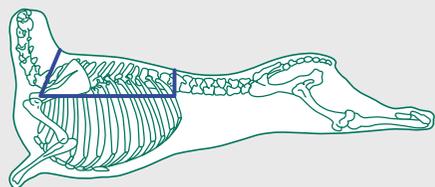
8. Couper entre les côtes pour obtenir des côtelettes entièrement parées.



# Noix de carré entièrement parée

Code EBLEX :

Loin L042



1. Position du carré. Le collier est séparé à hauteur de la première côte.

2. La poitrine est retirée en

3. sciant les côtes à 40 mm de la pointe

4. de la noix de côte.



5. Retirer le ligament dorsal et l'excédent de gras.

6. Retirer la noix de côte et parer l'ensemble

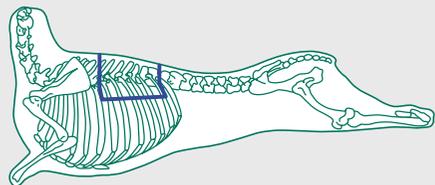
7. du gras et du tissu conjonctif afin d'obtenir une noix de côte entièrement parée.



# Carré – sept côtes (gras partiellement retiré)

Code EBLEX :

Loin L043



1. Position du carré.

2. La longueur de l'extrémité ventrale du carré doit être égale à 1 ½ fois la longueur de la noix de côte.

3. Scier avec précaution les côtes près de l'épine dorsale. Retirer ensuite l'épine dorsale.

4. Retirer l'épais ligament dorsal.



5. Parer les côtes de façon à exposer l'os sur 50 mm.

6. Parer la couche externe de gras de la noix de côte, mais laisser du gras sur la section costale...

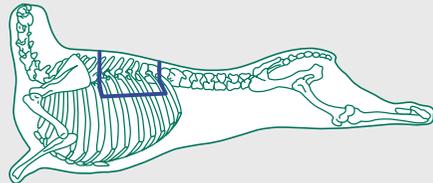
7. ...sur une épaisseur maximale de 3 mm.



# Carré – sept côtes (dégraissé et manchonné)

Code EBLEX :

Loin L044



1. Position du carré.

2. Retirer la section costale de la longe.  
La longueur de l'extrémité ventrale du carré doit être égale à la longueur de la noix de côte.

3. Scier avec précaution les côtes et retirer l'épine dorsale.

4. Retirer l'épais ligament dorsal.



5. Parer les côtes de façon à exposer l'os jusqu'à la noix de côte...

6. ...et retirer la coiffe et l'ensemble du gras dorsal.

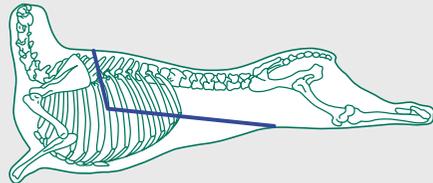
7. Vue interne.



# Baron (sans la poitrine et les flancs)

Code EBLEX :

Loin L045



1. Position du baron.

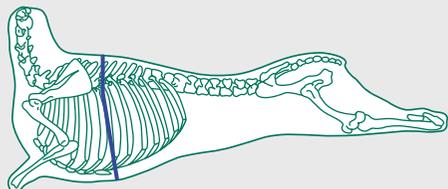
2. Retirer le quart avant en coupant et sciant entre les 6e et 7e côtes. Les flancs sont retirés à une distance égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.



# Quart avant

Code EBLEX :

Forequarter L001



1. Position du quart avant, qui est séparé de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

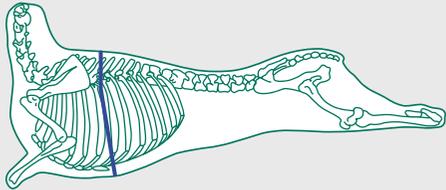
2. Quart avant (six côtes).



# Épaule traditionnelle non désossée

Code EBLEX :

Forequarter L002



1. Position de l'épaule.



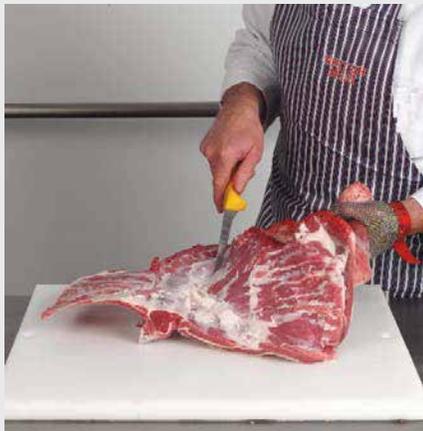
2. Retirer le quart avant de la carcasse en coupant entre les 6e et 7e côtes.



3. Retirer la pointe de la poitrine.



4. Retirer les côtes et l'épine dorsale en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



5. Laisser le filet de collier attaché aux os du collier.



6. Retirer la crosse comme indiqué.



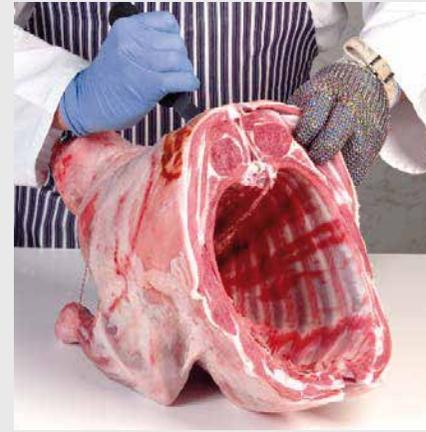
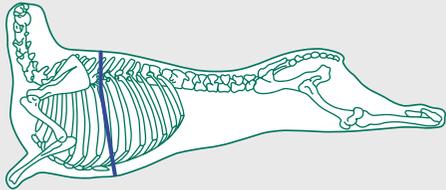
7. Vue interne de l'épaule préparée.



8. Vue externe de l'épaule préparée.

# Demi-épaule

Code EBLEX :  
Forequarter L003

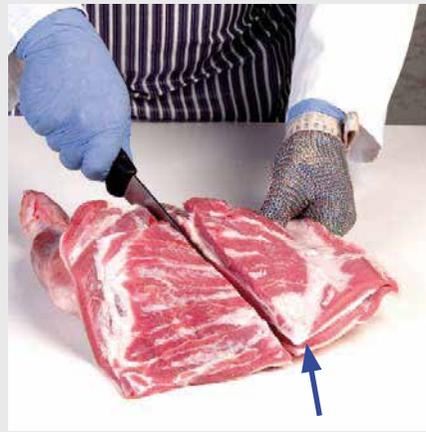
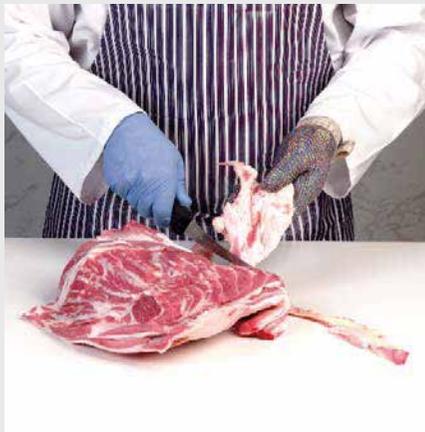


1. Position de l'épaule.

2. Retirer le quart avant de l'agneau en coupant et sciant entre les 6e et 7e côtes.

3. Retirer l'épaule en pratiquant une incision de chaque côté des processus épineux.

4. Retourner ensuite le quart avant et séparer les épaules.



5. Retirer le ligament dorsal et les dépôts de gras. En fonction des exigences, laisser en place ou retirer le filet de collier.

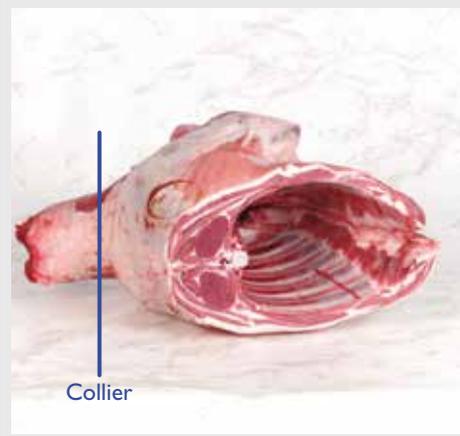
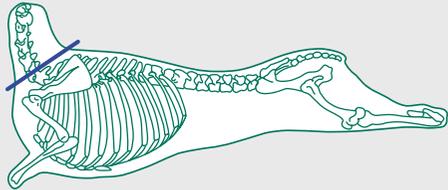
6. Couper l'épaule en deux pièces égales en coupant et sciant à partir du bord de l'omoplate (flèche), parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse.

7. Les deux moitiés de l'épaule préparées et prêtes à la vente.



# Rôti de collier

Code EBLEX :  
Forequarter L004



1. Position du collier

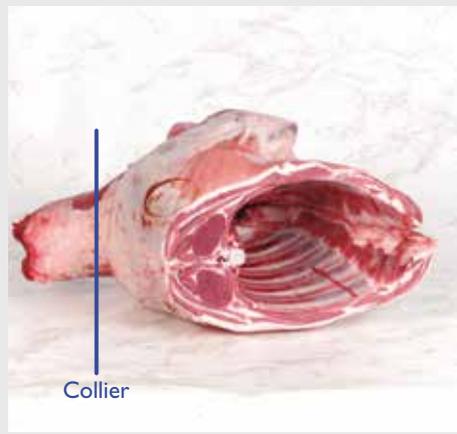
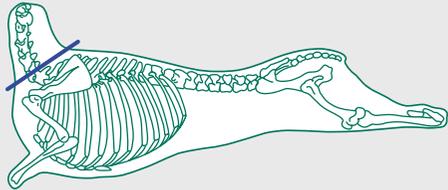
2. Quart avant.

3. Rôti de collier.



# Tranches de collier

Code EBLEX :  
Forequarter L005



1. Position du rôti collier.

2. Quart avant.

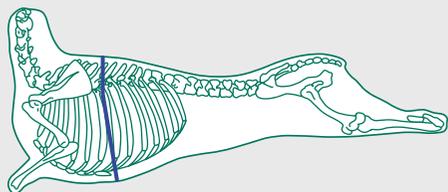
3. Tranches de collier.



# Rôti d'agneau « campagnard »

Code EBLEX :

Forequarter L006



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Retirer la cage thoracique par rasage.

3. Suivre les limites musculaires naturelles pour retirer...

4. le filet de collier.



5. Parer la crosse comme indiqué et retirer le cartilage excédentaire et les veines. L'épaisseur du gras externe et interne ne peut dépasser 10 mm.

6. Couper et scier ce qui reste de l'épaule en au moins trois morceaux égaux.

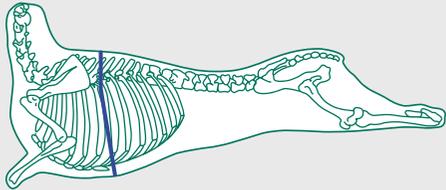
7. Inciser la surface de gras afin d'obtenir des rôtis d'agneau campagnards.



# Épaule – désossée et roulée

Code EBLEX :

Forequarter L007



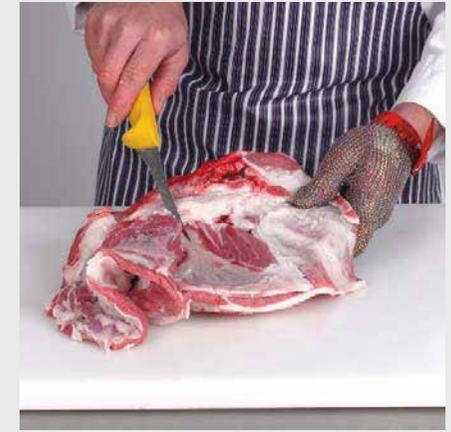
1. Position de l'épaule.



2. Épaule d'agneau.



3. Retirer la crosse en coupant au travers de l'articulation.



4. Retirer délicatement l'omoplate et les os de l'épaule.



5. Retirer les dépôts de gras excédentaires.



6. Rouler et lier solidement le rôti avec de la ficelle à intervalles réguliers.



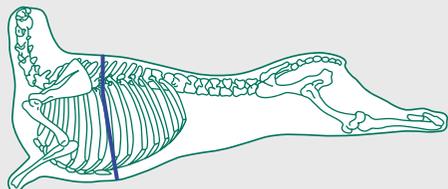
7. Couper les deux extrémités.



8. Épaule désossée et roulée prête à la vente.

# Rôti d'épaule « premier choix » pour rayon traiteur

Code EBLEX :  
Forequarter L008



1. Position de l'épaule.



2. Épaule d'agneau.



3. Parer la crosse de façon à exposer l'os sur 25 mm.



4. Retirer l'omoplate...



5. et l'humérus, mais laisser la crosse intacte.



6. Parer tout excès de gras.



7. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

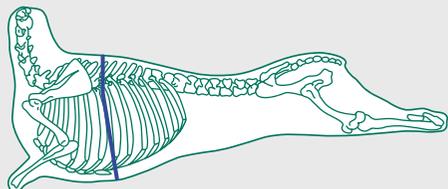


8. Rôti pour rayon traiteur (épaule)



# Epaule roulée – Victoria

Code EBLEX :  
Forequarter L009



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Séparer l'épaule avec le filet de collier du quart avant.

3. Exposer l'omoplate de l'épaule.

4. Continuer en exposant l'humérus



5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.

6. Retirer la crosse et les os restants. Parer l'excédent de cartilages et de gras.

7. À l'aide de ficelle ou de liens de cuisson, créer une roulade d'agneau avec chaque morceau.

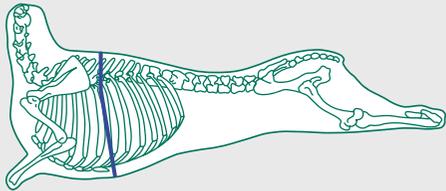
8. Il est également possible de couper chaque rôti en deux de façon à obtenir des mini-rôtis.



# Épaule, rôti paré

Code EBLEX :

Forequarter L010



1. Position du quart avant sur la carcasse.



2. L'épaule est séparée du quart avant en suivant les limites musculaires naturelles.



3. Retirer la crosse en coupant au travers de l'articulation entre l'humérus et le radius/ulna.



4. Détacher les muscles situés sous l'omoplate.



5. Retirer délicatement l'omoplate.



6. Retirer l'humérus...



7. et tout dépôt de gras.



8. Couper le long du sous-épineux pour diviser l'épaule en deux morceaux égaux.

# Épaule, rôti paré – suite

Code EBLEX :

Forequarter L010



9. Donner à la partie du muscle grand dorsal...



10. une forme cylindrique...  
(La partie restante peut être débitée en dés.)



11. et l'enserrer dans un filet élastique pour préserver sa forme. Couper les extrémités.

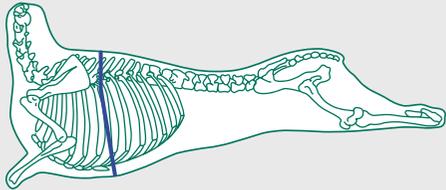


12. Pièce préparée prête à être tranchée en noisettes.

# Carré – épaule six côtes

Code EBLEX :

Forequarter L011



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant d'agneau.

3. Séparer les côtes par rasage en laissant le filet de collet attaché à l'os.

4. Retirer le collet à hauteur de la première côte.



5. Retirer les os de la poitrine en laissant une longueur de côte de 60 mm sur le carré à partir de la pointe du cœur du muscle.

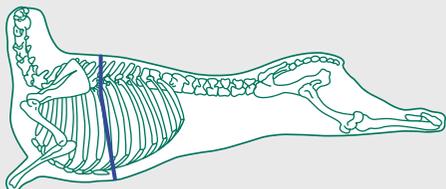
6. Retirer les corps vertébraux et les apophyses épineuses. Parer les muscles intercostaux pour dégager l'extrémité des côtes.



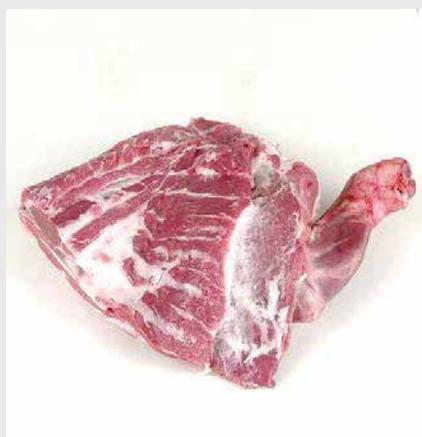
# Daubes (épaule)

Code EBLEX :

Forequarter L012



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.



2. Séparer l'épaule avec le filet de collier du quart avant par rasage.



3. Exposer l'omoplate de l'épaule.



4. Continuer en exposant l'humérus.



5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.



6. Retirer la crosse et les os restants. Parer l'excédent de cartilages et de gras.

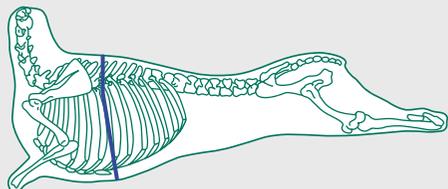


7. Rouler les muscles et créer une daube à partir de chaque morceau au moyen de ficelle ou de liens de cuisson.

# Bouchées d'agneau campagnardes

Code EBLEX :

Forequarter L013



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Séparer l'épaule avec le filet de collier du quart avant.

3. Exposer l'omoplate de l'épaule.

4. Continuer en exposant l'humérus.



5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.

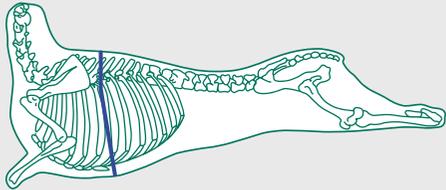
6. Retirer la crosse et les os restants. Parer l'excédent de cartilages et de gras.

7. Couper en morceaux, puis en inciser la surface.



# Rosettes d'agneau

Code EBLEX :  
Forequarter L014



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Séparer l'épaule avec le filet de collier du quart avant.

3. Exposer l'omoplate de l'épaule.

4. Continuer en exposant l'humérus.



5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.

6. Retirer la crosse et les os restants. Parer l'excédent de cartilages et de gras.

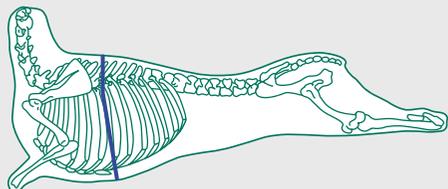
7. Rouler les blocs musculaires et y insérer des piques pour obtenir des rosettes d'agneau.



# Collier et côtes découvertes

Code EBLEX :

Forequarter L015



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Retirer la pointe de poitrine du quart avant.

3. Retirer les côtes et l'épine dorsale en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

4. Laisser le filet de collier attaché à l'os.



5. Scier les côtes en les laissant attachées sur une longueur de 60 mm

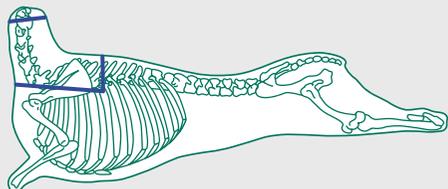
6. Retirer la première vertèbre cervicale et la jeter.

7. Collier et côtes découvertes d'agneau préparés – vue interne.

8. Collier et côtes découvertes d'agneau préparés – vue externe.

# Filet de collier et de côtes découvertes

Code EBLEX :  
Forequarter L016

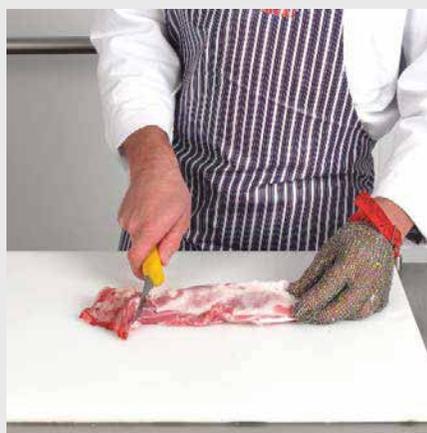


1. Position du collier et côtes découvertes.

2. Collier et côtes découvertes non désossés.

3. Retirer le filet avec précaution.

4. Retirer l'épais ligament cervical.



5. Parer et découper l'extrémité du collier comme indiqué.

6. Filet de collier et de côtes découvertes, vue externe.

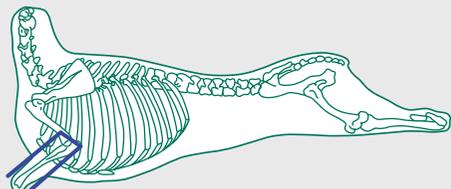
7. Filet de collier et de côtes découvertes, vue interne.



# Jarret manchonné

Code EBLEX :

Forequarter L017



1. Position du jarret d'agneau sur la carcasse.

2. L'épaule est séparée du quart avant en suivant les limites musculaires naturelles

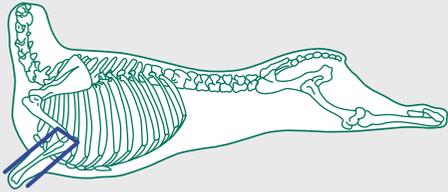
3. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation entre l'humérus et le radius/ulna.

4. Parer l'excédent de gras, de cartilages et de tissu conjonctif. Parer ensuite la crosse de façon à exposer l'os sur 25 mm.

# Jarret – court

Code EBLEX :

Forequarter L018



1. Position du jarret.

2. Retirer l'extrémité de l'os du jarret comme indiqué.

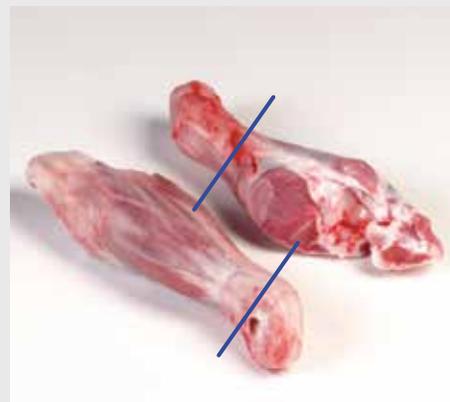
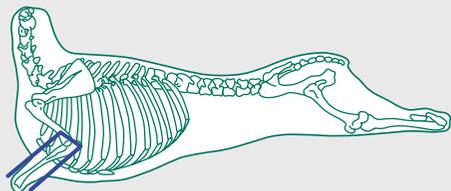
3. Séparer le jarret de l'épaule en coupant au travers de l'articulation.

4. Jarret préparé d'après la spécification.

# Jarret d'épaule standard

Code EBLEX :

Forequarter L019



1. Position de le jarret.

2. Séparer le jarret de l'épaule en coupant au travers de l'articulation.

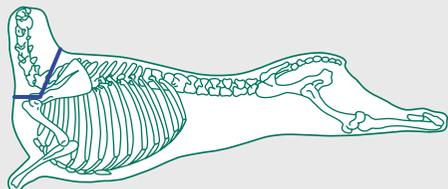
3. Retirer l'extrémité de la crosse comme indiqué.

4. Jarret préparé d'après la spécification.



# Collier non paré

Code EBLEX :  
Forequarter L020



1. Position du collier.

2. Le collier est retiré

3. à hauteur de la première côte.

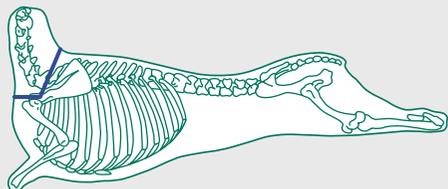
4. Collier d'agneau.



# Collier entièrement paré

Code EBLEX :

Forequarter L021



1. Position du collier.

2. Le collier est retiré

3. à hauteur de la première côte.

4. Collier d'agneau.



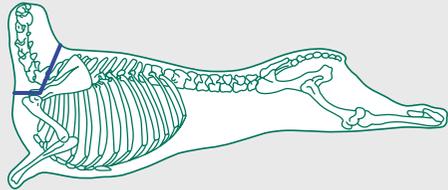
5. Retirer le ligament cervical et l'excédent de gras.

6. Collier entièrement paré.



# Os charnus du collier

Code EBLEX :  
Forequarter L022



1. Position du collier.

2. Le collier est retiré

3. à hauteur de la première côte.

4. Collier d'agneau.



5. Retirer le ligament cervical et l'excédent de gras.

6. Collier entièrement paré.

7. Le collier est scié dans le sens de la longueur,

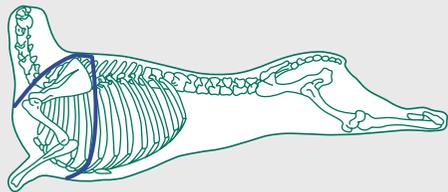
8. puis débité en tranches de 15 mm d'épaisseur.



# Épaule

Code EBLEX :

Forequarter L023



1. Position de l'épaule.

2. Pour retirer l'épaule, pratiquer une incision rectiligne au-dessus des côtes

3. Suivre les limites musculaires naturelles en se guidant sur le

4. bord externe du cartilage de l'omoplate,



5. Dégager l'épaule.

6. Veiller à ne pas inciser les muscles du collier.

7. Epaule (vue interne).

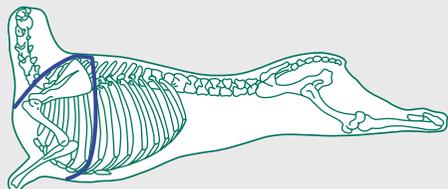
8. Epaule (vue externe).



# Épaule – partiellement désossée et entièrement parée

Code EBLEX :

Forequarter L024



1. Position de l'épaule.

2. Épaule.

3. Parer l'excès de gras et

4. couper entre



5. les articulations, puis retirer

6. l'omoplate, en laissant le cartilage de

7. l'omoplate attaché aux muscles de l'épaule.

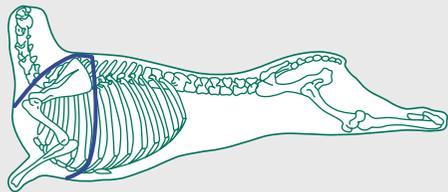
8. Épaule entièrement parée et partiellement désossée.



# Dés et os charnus d'épaule

Code EBLEX :

Forequarter L025



1. Position de l'épaule.

2. Épaule.

3. Parer l'excès de gras pour obtenir une épaule coupe ronde.

4. Couper entre les articulations et retirer



5. l'omoplate, en laissant le cartilage de

6. l'omoplate attaché aux muscles de l'épaule

7. Retirer la viande de l'épaule en veillant à

8. laisser suffisamment de viande sur les os,

# Dés et os charnus d'épaule – suite

Code EBLEX :

Forequarter L025



9. qui peuvent être sciés en

10. morceaux d'os charnus.

11. Viande d'épaule maigre à débiter en dés.

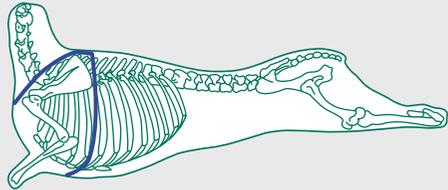
12. Viande d'épaule en dés.



# Palette d'épaule (Paletilla)

Code EBLEX :

Forequarter L026



1. Position de l'épaule.

2. Préparée à partir de carcasses d'un poids en général égal ou inférieur à 15 kg, le jarret étant conservé droit. L'épaule est retirée de...

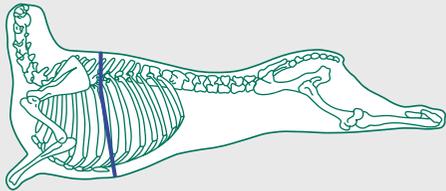
3. ...la cage thoracique suivant les limites naturelles. Cette découpe n'inclut pas le filet de collet ni aucune partie de la poitrine.



# Rôti d'agneau traiteur (épaule)

Code EBLEX :

Forequarter L027



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Retirer les côtes, l'épine dorsale et les os du collet par rasage en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

3. Exposer l'omoplate en incisant à partir de la pointe du cartilage de l'omoplate et...

4. ...en suivant la ligne de l'humérus.



5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.

6. Retirer l'humérus et l'omoplate et parer le jarret à la française. Parer l'excès de gras et le tissu conjonctif.

7. La poitrine et la section du filet de collet sont roulées de façon à former une **couronne Code EBLEX : Forequarter L009.**

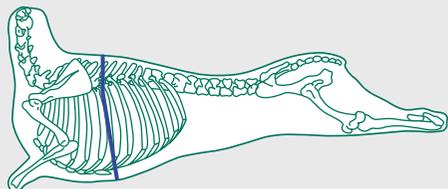
8. Le restant est roulé pour obtenir un rôti d'agneau traiteur (épaule).



# Épaule d'agneau campagnarde

Code EBLEX :

Forequarter L028



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant d'agneau.

3. Séparer les côtes par rasage en laissant le filet de collet attaché à l'os.

4. Retirer la pointe de la poitrine et le jarret en sciant...



5. ...l'humérus comme illustré pour obtenir un jarret **Code EBLEX : Forequarter L017**.

6. Retirer la grande poche de gras.

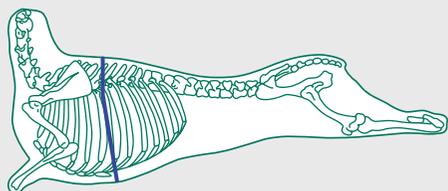
7. Parer tout excès de gras.

8. Scarifier la face externe de l'épaule.



# Agneau Henry

Code EBLEX :  
Forequarter L029



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Séparer les côtes par rasage en laissant le filet de collet attaché à l'os.

3. Retirer la pointe de la poitrine et le jarret en sciant...

4. ...l'humérus comme illustré pour obtenir un jarret Code EBLEX : Forequarter L017.



5. Retirer la grande poche de gras.

6. Parer tout excès de gras restant. Scarifier la face externe de l'épaule.

7. Découper et scier la section de l'omoplate et la section de l'humérus en 2 portions chacune de taille/poids égal(e).

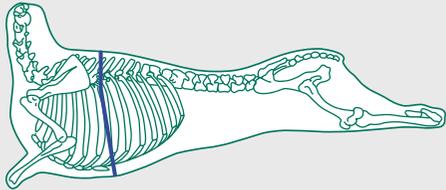
8. Agneau Henry.



# Crapaudine d'agneau (épaule)

Code EBLEX :

Forequarter L030



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Séparer les côtes par rasage en laissant le filet de collet attaché à l'os.

3. Retirer la pointe de la poitrine et le jarret en sciant...

4. ...l'humérus comme illustré pour obtenir un jarret Code EBLEX : Forequarter L017.



5. Retirer la grande poche de gras, l'omoplate et...

6. ...le reste de l'humérus.

7. Parer le reste de gras et d'aponévroses excédentaires. Le côté gras peut être scarifié.

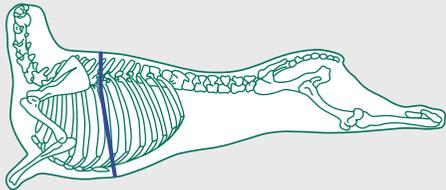
8. Crapaudine d'agneau (épaule).



# Rôti d'entrecôte d'agneau

Code EBLEX :

Forequarter L03I



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant d'agneau.

3. Retirer les côtes, l'épine dorsale et les os du collet par rasage en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

4. Retirer les muscles du filet du collet en...



5. ...suivant les limites naturelles comme illustré.

6. Retirer le collet désossé.

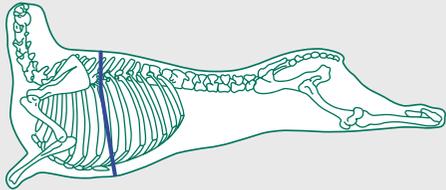
7. Parer le restant de gras excédentaire et rouler pour former un...

8. ...rôti d'entrecôte d'agneau.

# Carré – solo (épaule)

Code EBLEX :

Forequarter L032



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant d'agneau.

3. Séparer les côtes par rasage en laissant le filet de collet attaché à l'os.

4. Retirer le collet à hauteur de la première côte.



5. Retirer les os de la poitrine en laissant une longueur de côte de 60 mm sur le carré à partir de la pointe du cœur du muscle.

6. Retirer les corps vertébraux et les apophyses épineuses. Parer les muscles intercostaux pour dégager l'extrémité des côtes.

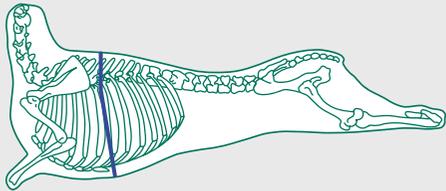
7. Couper entre les côtes pour créer des mini-carrés de 2 côtes.



# Carré – carré de 3 côtes (épaule)

Code EBLEX :

Forequarter L033



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant d'agneau.

3. Séparer les côtes par rasage en laissant le filet de collet attaché à l'os.

4. Retirer le collet à hauteur de la première côte.



5. Retirer les os de la poitrine en laissant une longueur de côte de 60 mm sur le carré à partir de la pointe du cœur du muscle.

6. Retirer les corps vertébraux et les apophyses épineuses. Parer les muscles intercostaux pour dégager l'extrémité des côtes.

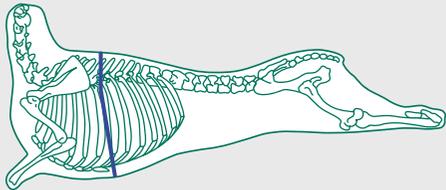
7. Couper entre les côtes de façon à créer des carrés de 3 côtes.



# Carré – carré d'une côte (épaule)

Code EBLEX :

Forequarter L034



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant d'agneau.

3. Séparer les côtes par rasage en laissant le filet de collet attaché à l'os

4. Retirer le collet à hauteur de la première côte.



5. Retirer les os de la poitrine en laissant une longueur de côte de 60 mm sur le carré à partir de la pointe du cœur du muscle.

6. Retirer les corps vertébraux et les apophyses épineuses. Parer les muscles intercostaux pour dégager l'extrémité des côtes.

7. Couper entre les côtes de façon à créer des carrés de 3 côtes.

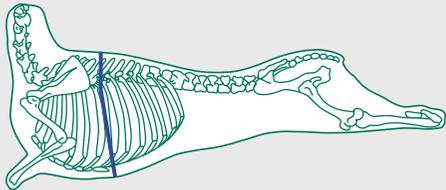
8. Retirer les deux côtes extérieures pour ne laisser en place que la côte centrale.



# Collet d'agneau – désossés

Code EBLEX :

Forequarter L035



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant d'agneau.

3. Séparer les côtes par rasage en laissant le filet de collet attaché à l'os.

4. Retirer le collet à hauteur de la première côte.



5. La section de côtes peut être utilisée pour obtenir des carrés ou des côtelettes

6. Retirer les os du collet et...

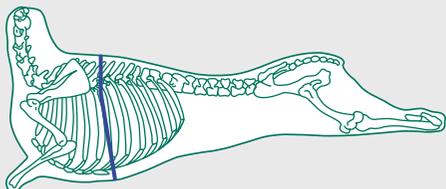
7. ...parer l'excès de gras.

8. Collet d'agneau – désossé.



# Collet – fendu et paré

Code EBLEX :  
Forequarter L036



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant d'agneau.

3. Séparer les côtes par rasage en laissant le filet de collet attaché à l'os.

4. Retirer le collet à hauteur de la première côte.



5. La section de côtes peut être utilisée pour obtenir des carrés ou des côtelettes.

6. Retirer l'excès de gras.

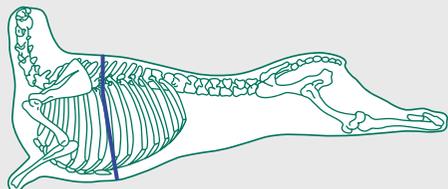
7. Collet – fendu et paré.



# Collet fendu – portions

Code EBLEX :

Forequarter L037



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant d'agneau.

3. Séparer les côtes par rasage en laissant le filet de collet attaché à l'os.

4. Retirer le collet à hauteur de la première côte.



5. La section de côtes peut être utilisée pour obtenir des carrés ou des côtelettes.

6. Retirer l'excès de gras.

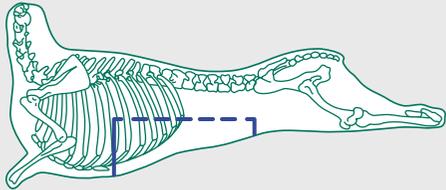
7. Découper la section du collet en 3 portions.

8. Collet coupé – portions.



# Poitrine – Coupée à angle droit

Code EBLEX:  
Breast L002



1. Position de la poitrine.

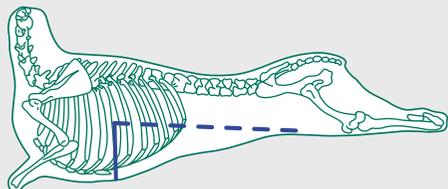
2. Insérer la pointe du couteau entre les 6e et 7e côtes et découper de la même façon que pour détacher le quart avant.

3. Pratiquer une incision à partir du premier point, parallèlement à l'épine dorsale. Les extrémités de la poitrine doivent être laissées sur le gigot.

4. Poitrines coupées à angle droit.

# Poitrine avec flanc

Code EBLEX:  
Breast L003



1. Position de la poitrine avec flanc.

2. Insérer la pointe du couteau entre les 6e et 7e côtes et découper de la même façon que pour détacher le quart avant.

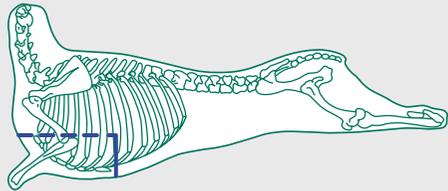
3. Pratiquer une incision à partir du premier point, parallèlement à l'épine dorsale.

4. Poitrines avec flanc.



# Pointe de poitrine

Code EBLEX:  
Breast L004



1. Position de la pointe de poitrine.

2. Insérer la pointe du couteau entre les 6e et 7e côtes et découper de la même façon que pour détacher le quart avant.

3. Pratiquer une incision à partir du premier point, parallèlement à l'épine dorsale.

4. Retirer la pointe de poitrine en coupant le long de la même ligne que pour retirer la poitrine coupée à angle droit.

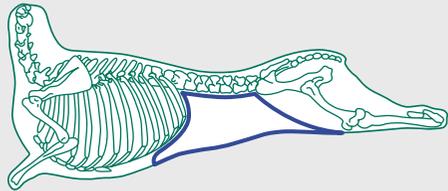


5. Pointe de poitrine coupée d'après la spécification.



# Flanc

Code EBLEX:  
Breast L005



1. Position du flanc.

2. Commencer par retirer la pointe du flanc et suivre les limites musculaires naturelles le long du gigot

3. jusqu'à la pointe de la noix de côte.

4. Suivre la pointe de la noix de côte (en veillant à ne pas inciser cette dernière)



5. jusqu'à la section costale. Couper le long de la côte vers le haut.

6. Suivre le cartilage souple de la côte vers le sternum et retirer le flanc.

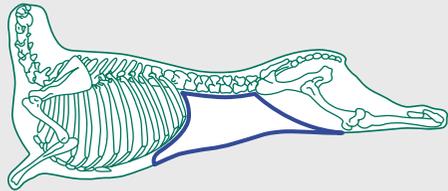
7. Flanc (vue externe).

8. Flanc (vue interne).



# Muscles du flanc – entièrement parés

Code EBLEX:  
Breast L006



1. Position du flanc.

2. Flanc (vue externe).

3. Flanc (vue interne).

4. Retirer les



5. muscles du flanc

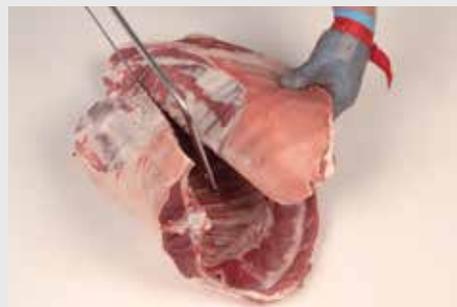
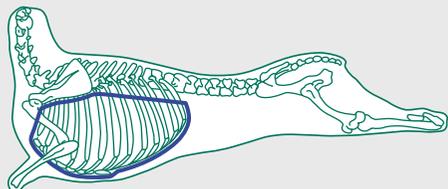
6. comme indiqué

7. et parer le gras excédentaire.

8. Muscles du flanc entièrement parés.

# Poitrine - non parée

Code EBLEX:  
Breast L007



1. Position de la poitrine.

2. La section de la poitrine est retirée en sciant

3. les côtes à 40 mm de la pointe de la noix de côte.

4. Poitrine (vue interne).

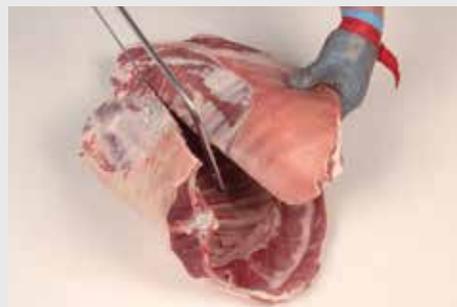
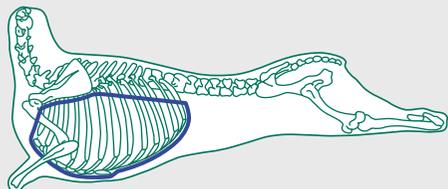


5. Poitrine (vue externe).



# Poitrine – entièrement parée

Code EBLEX:  
Breast L008



1. Position de la poitrine.

2. La poitrine est retirée en

3. sciant les côtes à 40 mm de la pointe de la noix de côte

4. Section de la poitrine.



5. Retirer l'excès de gras

6. et la peau (coiffe)

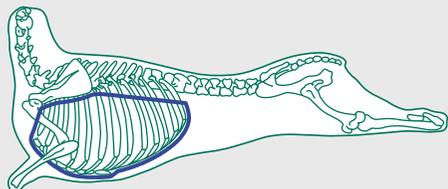
7. comme indiqué

8. Poitrine entièrement parée.



# Hauts de côtelettes individuels

Code EBLEX:  
Breast L009



1. Position de la poitrine.

2. Poitrine.

3. Retirer l'excès de gras

4. et la peau (coiffe)



5. comme indiqué

6. Section costale entièrement parée.

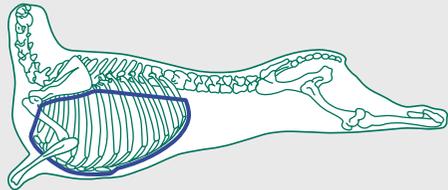
7. Couper entre les côtes

8. afin d'obtenir des côtes individuelles



# Hauts de côtelettes en petits morceaux

Code EBLEX:  
Breast L010



1. Position de la poitrine.

2. Poitrine.

3. Retirer l'excès de gras

4. et la peau (coiffe)



5. comme indiqué.

6. Poitrine entièrement parée.

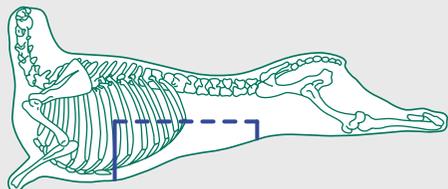
7. Découper les côtes individuelles en tronçons de 30-40 mm de longueur.



# Poitrines désossées roulées

Code EBLEX:

Breast L011



1. Position de la poitrine.

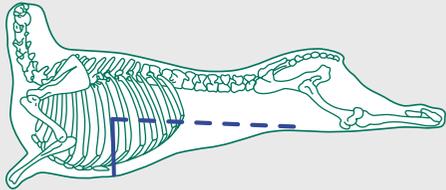
2. Retirer les os et l'excès de gras.

3. 2 poitrines sont superposées tête-bêche, puis roulées ensemble.

4. Poitrines désossées roulées.

# Épigramme d'agneau

Code EBLEX:  
Breast L012



1. Position de la poitrine avec flanc.

2. Seules les poitrines maigres conviennent pour cette découpe.

3. Inciser le long de la ligne des cartilages et...

4. ...retirer le flanc.



5. Parer l'excès de gras...

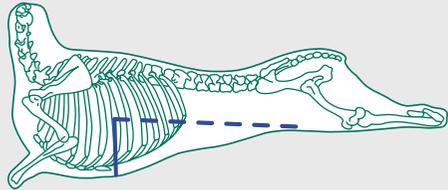
6. ...et scarifier la surface externe.

7. Épigramme d'agneau.



# Poitrine d'agneau roulée

Code EBLEX:  
Breast L013



1. Position de la poitrine avec flanc.

2. Seules les poitrines maigres conviennent pour cette découpe.

3. Retirer les côtes et les cartilages.

4. Retirer la membrane aponévrotique et l'excès de gras.



5. Retirer la viande rouge du flanc et l'excès de gras de la face externe.

6. Empiler 3 poitrines parées en les disposant à angle droit.

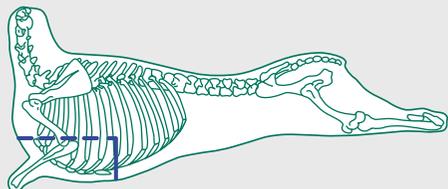
7. Rouler et fixer avec de la ficelle ou un filet.

8. Poitrine d'agneau roulée.



# Rôtis de pointe de poitrine d'agneau

Code EBLEX:  
Breast L014



1. Pointe de poitrine d'agneau.

2. Quart avant d'agneau.

3. Séparer les côtes par rasage...

4. ...en laissant le filet de collet attaché à l'os.



5. Retirer la pointe de poitrine.

6. Retirer l'excès de gras et empiler 3-4 pointes de poitrine parées...

7. ...en les disposant à angle droit. Rouler et fixer avec de la ficelle ou d'un filet.

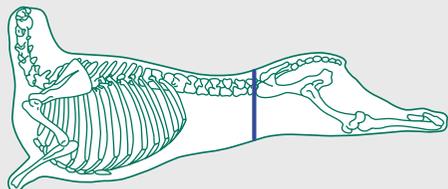
8. Rôti de pointe de poitrine d'agneau.



# Gigot en dés – maigre à 95 % « premier choix »

Code EBLEX :

Dice/stir-fry L001



1. Position du gigot entier sur la carcasse.

2. Désosser un gigot entier d'agneau.

3. Parer l'ensemble du gras et du tissu conjonctif.

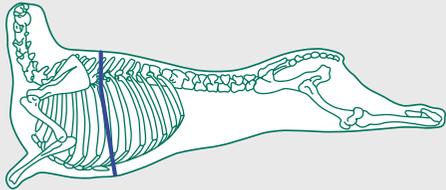
4. Couper en dés de 25 mm d'arête.



# Épaule en dés – maigre à 90 %

Code EBLEX :

Dice/stir-fry L002



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Séparer l'épaule avec le filet de collier du quart avant par rasage.

3. Exposer l'omoplate de l'épaule.

4. Continuer en exposant l'humérus.



5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.

6. Retirer la crosse et les os restants. Parer l'excédent de cartilages et de gras.

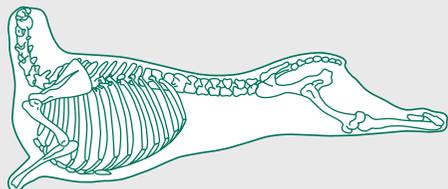
7. Couper en dés de 25 mm d'arête.



# Emincé

Code EBLEX :

Dice/stir-fry L003



1. Les lanières pour emincé peuvent provenir de nombreuses régions de la carcasse.

2. Les lanières doivent mesurer 60 mm x 10 mm x 10 mm et être maigres à 100 %.

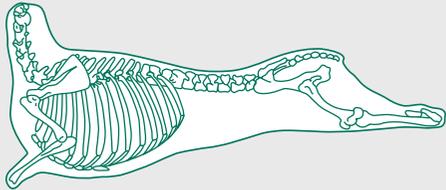
3. Lanières pour emincé coupées d'après la spécification et emballées sous vide, prêtes à l'emploi.



# Agneau haché – maigre à 95 %

Code EBLEX :

Mince L001



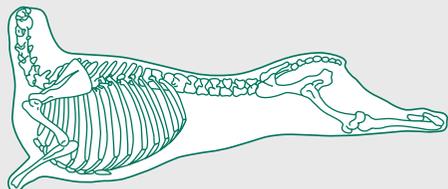
1. Le haché peut provenir de nombreuses régions de la carcasse.

2. Haché maigre à 95 %. Viande hachée deux fois avec une grille de 5 mm.



# Agneau haché – maigre à 90 %

Code EBLEX :  
Mince L002



1. Le haché peut provenir de nombreuses régions de la carcasse

2. Haché maigre à 90 %. Viande hachée deux fois avec une grille de 5 mm.



# Abats d'agneau

Code EBLEX :

Offal L001



1. Rognons d'agneau.



2. Foie d'agneau.



3. Cœur d'agneau.

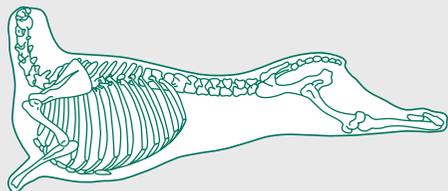


4. Ris d'agneau (thymus) parés, nettoyés et prêts à l'emploi.

# Agneau – maigre à 90 %

Code EBLEX :

Trim L002



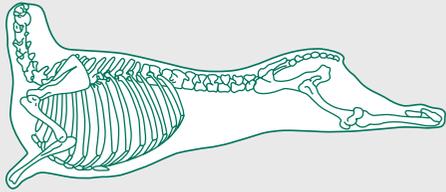
1. Carcasse d'agneau.

2. L'agneau désossé doit être préparé à partir de carcasses fraîches. La viande doit être exempte d'os, de tissu décoloré, de cartilages, de caillots sanguins et de glandes.



# Gras d'agneau

Code EBLEX :  
Trim L002



1. Carcasse d'agneau.

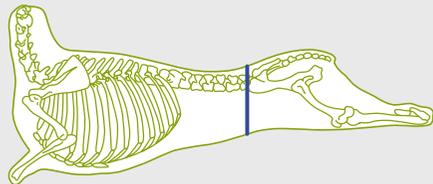
2. Le gras d'agneau doit être préparé à partir de carcasses fraîches. La graisse doit être exempte d'os, de tissu décoloré, de cartilages, de caillots sanguins et de glandes.



# Gigot entier

EBLEX Code:

Leg M001



1. Position du gigot entier.

2. Gigot entier avec selle.

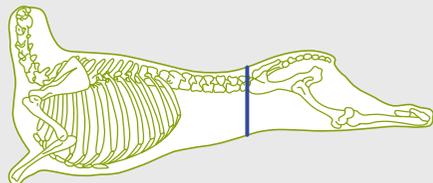
Mouton



# Gigot entier sans jarret (désossé)

Code EBLEX :

Leg M002



1. Position du gigot entier.

2. Gigot entier.

3. Retirer l'os iliaque et la queue.

4. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation.



5. Retirer l'os du gigot (fémur) et la rotule (patella) en coupant le long des canaux naturels.

6. Parer l'excès de gras.

7. Gigot désossé préparé d'après la spécification.

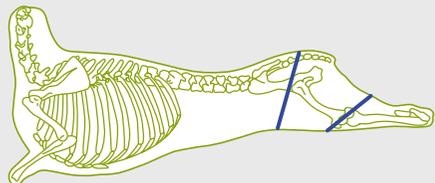
Mouton



# Gigot raccourci sans jarret (désossé)

Code EBLEX :

Leg M003

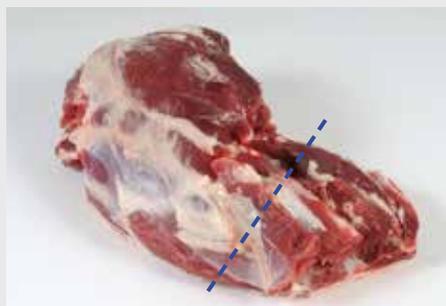


1. Position du gigot raccourci.

2. Gigot entier.

3. Retirer l'os iliaque et la queue.

4. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation.



5. Retirer l'os du gigot (fémur) et la rotule (patella) en coupant le long des canaux naturels.

6. Parer l'excès de gras et retirer le selle.

7. Gigot raccourci désossé sans jarret préparé d'après la spécification.

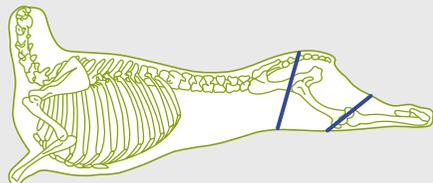
Mouton



# Gigot raccourci désossé sans jarret (sous filet)

Code EBLEX :

Leg M004

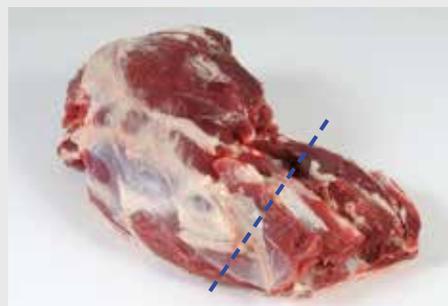


1. Position du gigot raccourci.

2. Gigot entier.

3. Retirer l'os iliaque et la queue.

4. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation.



5. Retirer l'os du gigot (fémur) et la rotule (patella) en coupant le long des canaux naturels.

6. Parer l'excès de gras et retirer le selle.

7. Gigot raccourci désossé sans jarret.

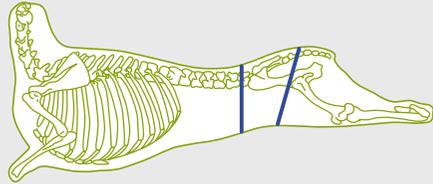
8. Rôti roulé sous filet.

Mouton



# Selle (désossée)

Code EBLEX :  
Leg M006



1. Position de la selle.

2. Vue externe.

3. Vue interne.

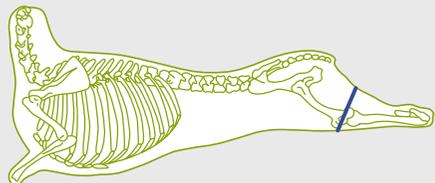
Mouton



# Jarret – avec crosse (gigot)

Code EBLEX :

Leg M007



1. Position du jarret.

2. Séparer le jarret du gigot en coupant au travers de l'articulation.

3. Le jarret préparé.

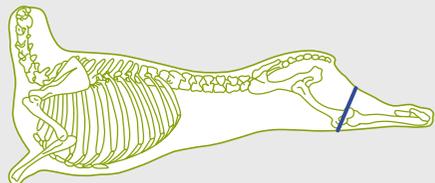
Mouton



# Jarret (gigot)

Code EBLEX :

Leg M008



1. Position du jarret.

2. Séparer le jarret du gigot en...

3. ... coupant au travers de l'articulation.

4. Retirer la crosse. Le jarret préparé.

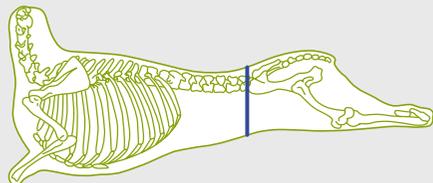
Mouton



# Gigot entier – sans os iliaque ni queue

Code EBLEX :

Leg M009



1. Position du gigot entier.

2. Gigot entier.

3. Retirer l'os iliaque et la queue.

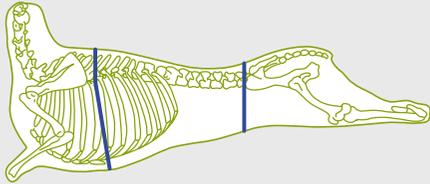
4. Retirer la crosse. Gigot entier préparé d'après la spécification.

Mouton



# Milieu

Code EBLEX :  
Loin M001



1. Position du milieu.

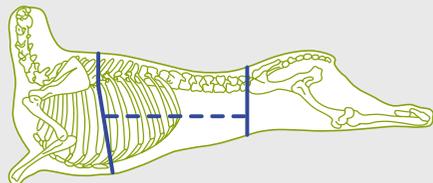
2. Milieu avec la poitrine. Le quart avant et la culotte sont retirés.

Mouton



# Carré - sans selle

Code EBLEX :  
Loin M002



1. Position de la longe.

2. La longe est préparée en retirant les flancs à une distance égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

3. Vue interne.

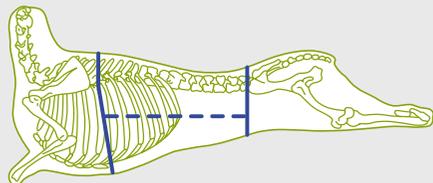
Mouton



# Carré - sans selle (désossé)

Code EBLEX :

Loin M003



1. Position de la longe.

2. La longe est préparée en retirant les flancs à une distance égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

3. Vue interne.

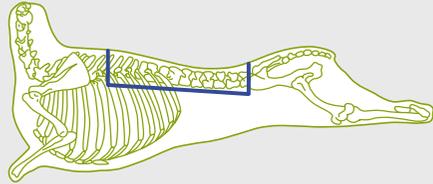
4. Os et filet retirés.

Mouton



# Canon - noix de côte entièrement paré

Code EBLEX :  
Loin M004



1. Position de la noix de côte.

2. Longe non désossée.

3. Retirer le filet et les os en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

4. Retirer la noix de côte.



5. Éliminer l'ensemble du gras et du tissu conjonctif...

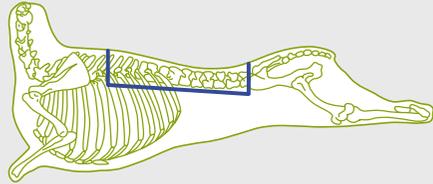
6. ... afin d'obtenir une noix de côte entièrement parée.

Mouton



# Canon – noix de côte (avec aponévrose)

Code EBLEX :  
Loin M005



1. Position de la longe.

2. Longe non désossée.

3. Retirer le filet et les os en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

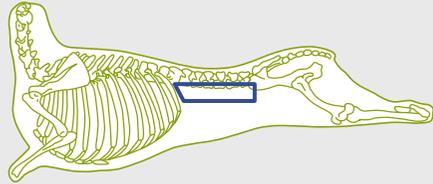
4. Retirer la noix de côte.

Mouton



# Filets

Code EBLEX :  
Loin M006



1. Position des filets sur la carcasse.

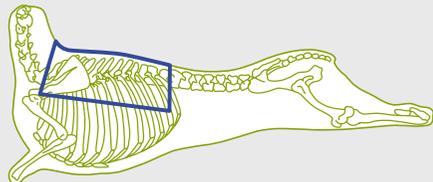
2. Parer l'excès de gras des filets.

Mouton



# Côtes premières et côtes découvertes

Code EBLEX :  
Loin M007



1. Position des côtes premières et des côtes découvertes.

2. Les côtes premières et les côtes découvertes sont préparées en retirant les flancs à une distance égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

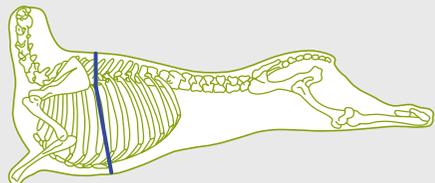
Mouton



# Quart avant

Code EBLEX :

Forequarter M001



1. Position du quart avant.

2. Retirer le quart avant de la carcasse...

3. ... en coupant entre les 6e et 7e côtes.

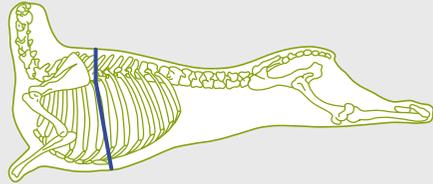
Mouton



# Quart avant (sans cage thoracique ni os du collier)

Code EBLEX :

Forequarter M002



1. Position du quart avant.

2. Retirer le quart avant de la carcasse...

3. ... en coupant entre les 6e et 7e côtes.

4. Retirer les côtes et l'épine dorsale en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

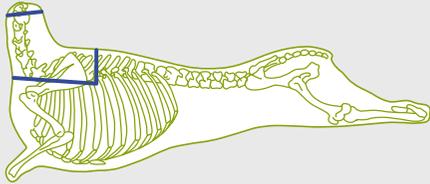
Mouton



# Filet de collier et de côtes découvertes

Code EBLEX :

Forequarter M003



1. Position du collier et côtes découvertes.



2. Vue interne du filet de collier et de côtes découvertes après retrait du ligament cervical.



3. Vue externe du filet de collier et de côtes découvertes.

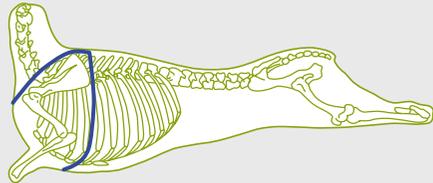
Mouton



# Épaule (coupe ronde)

Code EBLEX :

Forequarter M004



1. Position de l'épaule coupe ronde.

2. Parer l'excès de gras pour obtenir une épaule coupe ronde.

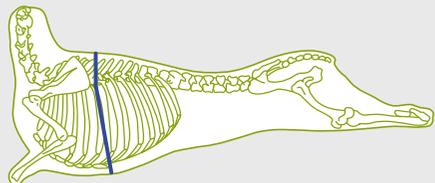
Mouton



# Rôti d'épaule – désossé et sous filet

Code EBLEX :

Forequarter M005



1. Position du quart avant.

2. Retirer le quart avant de la carcasse en coupant entre les 6e et 7e côtes.

3. Retirer les côtes et l'épine dorsale en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents. Retirer la crosse et les os restants.

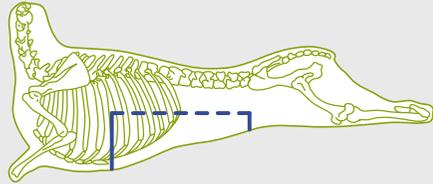
4. Parer l'excès de gras. Rôti roulé sous filet.

Mouton



# Poitrine – Coupée à angle droit

Code EBLEX :  
Breast M001



1. Position de la poitrine.

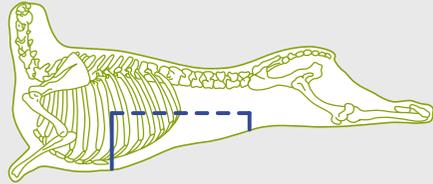
2. La poitrine est retirée entre la 6e et la 7e côtes et les extrémités du flanc sont laissées sur le gigot.

Mouton



# Poitrine – Coupée à angle droit (désossée)

Code EBLEX :  
Breast M002



1. Position de la poitrine.

2. La poitrine est retirée entre la 6e et la 7e côtes et les extrémités du flanc sont laissées sur le gigot.

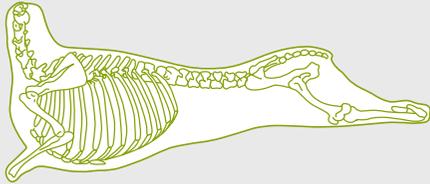
3. Os et cartilages retirés.

Mouton



# Affranchis - maigre à 90 %

Code EBLEX :  
Trim M001



1. Carcasse de mouton.

2. Le mouton désossé doit être préparé à partir de carcasses fraîches. La viande doit être exempte d'os, de tissu décoloré, de cartilages, de caillots sanguins et de glandes.

Mouton

