DUKE'S CUISINE

Viande de veau haut-de-gamme

GAMME PRODUITS

FRAIS - SURGELÉS - CUISINÉS

SOMMAIRE

Produits

----- Escalope 04
----- Burger 06
----- Carré sans os 08
----- Entrecôte 10
----- Filet 12
----- Abats 14
----- Ossobuco 16
----- Avec os 18
----- Ribs 20
----- Spécialitées cuisinées 22

Remise en œuvre 24

Types de préparation 26

ESCALOPE

DÉCOUPÉ DANS LA NOIX

Maigre, tendre et raffinée. L'escalope de veau reste un classique, multifonctionnelle en cuisine et toujours appréciée à table.

SAVIEZ-VOUS ?

… qu'une véritable escalope viennoise "Wiener Schnitzel", selon la loi autrichienne traditionnelle, doit être exclusivement préparée avec du veau ?

Escalope
Veau

Escalope viennoise
Veau

Code article	83064730	83063730
Grammage	180 gram	220 gram
Pcs/ctn	24	20
Matière première	Noix	
Conservation	Surgelé	
Conditionnement	IQF	

DISPONIBLE NATURE OU PANÉE

Escalope · Veau

Code article	28001709	84000705	815518	92000301	84000772
Grammage	200 gram	175 gram	160 gram	80 gram	200 gram
Pcs/ctn	3 x 10	30	10	10	5 x 5
Matière première	Noix				
Conservation	Surgelé				Frais
Conditionnement	Sous-vide				

BURGER

Le burger de veau ultime

100 % viande de veau hachée et assaisonnée

Préparé avec 100 % de veau haché assaisonné : juteux, tendre et savoureux.
Disponible en plusieurs grammages – qualité constante, idéal pour tout type de menu.

Le conseil Duke's

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

Ajoutez du bacon à votre burger pour une double sensation de goût – parfait pour une version raffinée du burger classique.

SAVIEZ-VOUS ?

… que les burgers de veau sont naturellement plus tendres que ceux de bœuf grâce à la finesse de leurs fibres musculaires ?

Burger
Veau

Code article	**93029702**	**85950505**	**85950503**
Grammage	175 gram	175 gram	125 gram
Pcs/ctn	30	9	12
Conservation	Surgelé		
Conditionnement	IQF	Sous-vide	

CARRÉ SANS OS

DÉCOUPÉ DANS LE CARRÉ SANS OS

Tendre et savoureux avec une fine couche de gras qui rehausse le goût.
Ce classique s'intègre aussi bien dans une cuisine moderne que traditionnelle.

SAVIEZ-VOUS ?

...que le carré sans os se prête parfaitement à la cuisson au grill, où le gras fondant apporte une légère note fumée ?

Carré sans os
Veau

Code article	84057708
Grammage	2,5 kilogram
Pcs/ctn	2
Conservation	Frais
Conditionnement	Sous-vide

Carré sans os piécé
Veau

100 % SAVEUR GARANTIE

Carré sans os piécé · Veau

Code article	93045702	84016727	28016738
Grammage	175 gram	200 gram	200 gram
Pcs/ctn	30	20	5 x 5
Conservation	Surgelé		Frais
Conditionnement	Sous-vide		

ENTRECÔTE

LA VIANDE DE VEAU À GRILLER PAR EXCELLENCE

Entrecôte
Veau

Code article	84046708
Grammage	1,6 kilogram
Pcs/ctn	3
Conservation	Frais
Conditionne-ment	Sous-vide

SAVIEZ-VOUS ?

… que le persillage caractéristique de l'entrecôte est dû au fait qu'il provient d'un muscle peu sollicité ?

Entrecôte piécée
Veau

DISPONIBLE MUSCLE ENTIER OU PIÉCÉ

La viande de veau à griller par excellence. Marbrée à souhait, fondante et riche en goût. Idéale pour ceux qui aiment une viande tendre avec du caractère.

Entrecôte piécée · Veau

Code article	93018702	832684	28079738
Grammage	175 gram	200 gram	200 gram
Pcs/ctn	30	20	5 x 5
Conservation	Surgelé		Frais
Conditionnement	Sous-vide		

FILET

SAVIEZ-VOUS ?

… que le filet est la partie la plus tendre et la plus maigre du veau ?

Filet
Veau

Code article	84056708
Grammage	1 kilogram
Pcs/ctn	6
Conservation	Frais
Conditionnement	Sous-vide

Filet piécé
Veau

DES MUSCLES SÉLÉCTIONNÉS

DÉCOUPÉ DANS LE FILET

La pièce la plus raffinée du veau. Tendre, pure et élégante – pour des plats qui méritent une touche d'exception.

Filet piécé · Veau*

Code article	28083737	28080732	28081732
Grammage	150 gram	180 gram	200 gram
Pcs/ctn	5 x 5	5 x 5	5 x 5
Conservation	Frais		
Conditionnement	Sous-vide		

*Disponible aussi en jeune bovin.

ABATS

RIS CŒUR

SAVEUR RICHE ET UNIQUE !

Ris cœur

Veau

Code article	381100
Grammage	180 gram
Pcs/ctn	10
Conservation	Frais
Conditionnement	Sous-vide

SAVIEZ-VOUS ?

… que le ris est un organe temporaire ? Il est uniquement présent chez les jeunes animaux, ce qui en fait un mets rare et apprécié à la carte.

Foie piécé

Veau

Foie piécé · Veau

Code article	680272	93034702	680282	815596
Grammage	200 gram	175 gram	120 gram	90 gram
Pcs/ctn	10	30	12	12 x 10
Conservation	Surgelé			
Conditionnement	Sous-vide			

Du foie au ris : les abats de veau surprennent par leur goût intense et leur texture fondante. Pour les chefs qui aiment sortir des sentiers battus.

OSSOBUCO

DÉCOUPÉ DANS LE JARRET ARRIÈRE

L'ossobuco est une viande de veau à la texture riche, parfaite pour des plats mijotés pleins de saveur. Disponible cru ou précuit – pour plus de praticité et de rapidité en cuisine.

Ossobuco

Veau

Code article	**84051201**
Grammage	ca. 225 gram
Pcs/ctn	35
Matière première	Jarret arrière
Conservation	Surgelé
Conditionnement	IQF

SAVIEZ-VOUS ?

… que l'ossobuco, plat classique milanais, tire son nom de l'italien "osso buco", qui signifie "os creux" ?

LE CONSEIL DUKE'S

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

Servez l'ossobuco avec un risotto alla milanese onctueux – le safran du risotto accompagne parfaitement la richesse des saveurs de la viande.

Ossobuco en sauce

Veau

Code article	**91900200**
Grammage	ca. 350 gram
Pcs/ctn	15
Matière première	Jarret arrière
Conservation	Cuit
Conditionnement	Sous-vide

AVEC OS

French Rack

T-bone, French rack ou Tomahawk – des morceaux de choix, pleins de caractère et de goût. Une pièce maîtresse sur la carte.

French Rack (3-ribs)

Veau

Code article	84313771
Grammage	ca. 1,1 kilogram
Pcs/ctn	4
Matière première	Carré a/os côté filet
Conservation	Surgelé
Conditionnement	Sous-vide

French Rack (6-ribs)

Veau

Code article	84046716
Grammage	ca. 2,4 kilogram
Pcs/ctn	2
Matière première	Carré a/os côté filet
Conservation	Frais
Conditionnement	Sous-vide

T-Bone

Veau

Code article	84014704
Grammage	400 gram
Pcs/ctn	16
Matière première	Carré a/os côté filet
Conservation	Surgelé
Conditionnement	Sous-vide

Tomahawk

Veau

Code article	84015707
Grammage	500 gram
Pcs/ctn	8
Matière première	Carré a/os côté filet
Conservation	Surgelé
Conditionnement	Sous-vide

RIBS

Une version raffinée du travers de porc. Tendre et savoureux, disponible précuits ou crus – facile à adapter à votre propre style.

SAVIEZ-VOUS ?

… que les spareribs tirent leur origine de la cuisine chinoise, où ils sont grillés et mijotés depuis des millénaires ?

Ribsfingers

Veau

Code article	**84022725**
Grammage	500 gram
Pcs/ctn	16
Matière première	Travers
Conservation	Cuit
Conditionnement	Sous-vide

Travers

Veau

Code article	**84031707**
Grammage	ca. 900 gram
Pcs/ctn	4
Conservation	Cuit
Conditionnement	Sous-vide

Travers

Veau

Code article	**333099**
Grammage	ca. 900 gram
Pcs/ctn	8
Conservation	Surgelé
Conditionnement	IQF

SPÉCIALITÉES CUISINÉES

PICANHA

Du veau parfaitement cuit, plein de goût et de caractère.
La cuisson est déjà faite – il ne reste plus que votre touche finale.

Vitello

Veau

Code article	**84042702**
Grammage	1 kilogram
Pcs/ctn	7
Matière première	Rond de sous noix
Conservation	Cuit
Conditionnement	Sous-vide

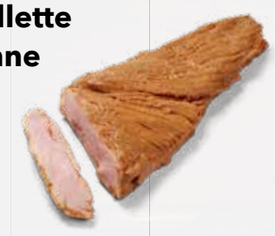
Paleron confit

Veau

Code article	**84053707**
Grammage	ca. 1 kilogram
Pcs/ctn	4
Conservation	Cuit
Conditionnement	Sous-vide

Aiguillette baronne

Veau



Cuit	**86054714**
Grammage	500 gram
Pcs/ctn	8 x 2
Conservation	Cuit
Conditionnement	Sous-vide

Picanha

Veau

Code article	**86013727**
Grammage	1 kilogram
Pcs/ctn	6
Conservation	Cuit
Conditionnement	Sous-vide

Bacon

Veau

Code article	**84055202**
Grammage	650 gram
Pcs/ctn	4
Matière première	Poitrine
Conservation	Fumé surgelé
Conditionnement	Sous-vide

SAVIEZ-VOUS ?

… que nos produits cuisinés sont mijotés longuement avec soin, développant ainsi une tendreté irrésistible et une richesse de goût ?

REMISE EN ŒUVRE

	BBQ / Grill	Four	Poêle
Ossobuco en sauce		160° C env. 10-20 min.	Feu moyen env. 10 - 15 min
Travers (cuisinés)	180° C env. 20 min.	180° C env. 20 min.	
Ribsfingers	180° C env. 15 min.	180° C env. 15 min.	Feu fort env. 15 min
Paleron confit	180° C env. 20-30 min.	180° C env. 20-30 min.	
Aiguillette baronne	180° C env. 10-15 min.	180° C env. 10-15 min.	Feu fort env. 10- 15 min
Picanha	180° C env. 15 min.	180° C env. 15 min.	Feu fort env. 15 min

Oubliez ces contraintes et servez à vos clients un paleron, des travers ou une picanha à la cuisson parfaite. Avec notre sélection de viandes cuisinées, vous aurez toujours des produits d'exception en stock, que vous pourrez servir rapidement, sans risque de pertes. Efficace, simple et tellement bon !

TYPES DE PRÉPARATION

ON VOUS SIMPLIFIE LA VIE !

PRÊT À DÉCOUPER

- Coupe précise
- Sous-vide
- Viande séléctionnée

PIÉCÉ

- Maturation 15 jours
- Sous-vide individuel
- Frais ou surgélation instantanée

CUISSON SOUS VIDE

- Qualité constante
- Cuisson à cœur
- Remise en oeuvre au four, bain-marie ou directement à la poêle

Tous les produits Duke's Cuisine sont prêts à découper ou piécés pour une utilisation rapide au coût maitrisé. Nous proposons également une gamme cuite sous-vide pour un gain de temps tout en réduisant le gaspillage.

DUKE'S CUISINE

www.dukescuisine.fr
info@dukescuisine.com
+31 88 633 08 60