

# MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

## Le Wagyu japonais

### Un persillage inégalable

La Wagyu est doté d'une génétique exceptionnelle, qui lui permet de fixer les graisses entre les fibres musculaires, pour obtenir un niveau de persillage remarquable et un goût typique de beurre noisette. Les Boeufs sont nourris selon une alimentation ancestrale (céréales, paille de riz et bière), massés et relaxés pour homogénéiser la répartition de la graisse



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR



# MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

## ANGUS

### La finesse du goût

Originnaire d'Aberdeen en Ecosse, cette race produit une viande de haute qualité, d'une couleur assez claire liée à son jeune âge, tendre à souhait, avec un beau marbrage. Elle sera appréciée avec une maturation douce faisant ressortir son goût délicat et sa tendreté.



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR



# MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

## BLONDE DE GALICE

### La force du persillage

Race robuste et de tradition bouchère, ses principales caractéristiques sont sa forte concentration en graisses intramusculaires (persillé) et son goût légèrement épicé et salin, dû à leur alimentation et leur proximité de l'océan. Chaque bête dispose d'un grand espace pour évoluer, ne subissant aucun stress durant tout le processus d'élevage, et ce jusqu'à l'abattage. Ce qui est primordial pour le bien-être de l'animal et nécessaire pour obtenir une viande tendre.



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR



# MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

## Wagyu Westholme

### Un caractère incomparable

Ce bétail d'exception se déplace librement dans les vastes prairies du Nord-Est de l'Australie, elles bénéficient ensuite d'une alimentation riche et diversifiée à base d'un précieux mélange de graines.

Chaque pièce de viande est sélectionnée avec soin en fonction de la couleur, l'intensité et la qualité du persillage afin de garantir une viande de haute qualité.

Le Wagyu Westholme est caractérisé par des arômes de viande rôtie et caramélisée et une texture fondante avec des notes beurrées et acidulées.



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR



# MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

## Angus Argentin

### Tendreté et Jutosité

Il possède une couleur et un goût différents dus à la particularité de l'élevage argentin, qui permet aux animaux d'évoluer dans des pâtures, sur de grands espaces de sols fertiles. La noix d'entrecôte est particulièrement prisée sur le bœuf Argentin, puisqu'elle est bien travaillée, taillée très étroite, ce qui permet d'obtenir une belle épaisseur de viande, pour un grammage donné, et ainsi gérer au mieux les appoints de cuisson. Avec assez peu de gras, la noix d'entrecôte assure une pièce de boeuf extrêmement tendre et juteuse qui révèle ainsi toute la saveur de la viande.



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR



# MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

## Le Porc noir de Bigorre

L'excellence du Porc français

Le Porc noir de Bigorre provient des Hautes-Pyrénées et est reconnaissable à sa robe noire. Il détient une forte teneur en gras intramusculaire apportant une texture fondante et de la jutosité à la viande.



21 GRAND PLACE - ARRAS

0321591390

MAISONCHOCHOIS.FR

