

## Descriptif Produit / Conservation du Maigre de Bœuf:

Le bœuf Lo Cami est très peu gras, au goût fin, et salé de façon optimale.

### **PROVENANCE :**

Les viandes sont toutes issues d'élevages de race à viande Limousine, nées, élevées, abattues et transformées en Limousin. L'intégralité de la production est faite avec de la Viande de bœuf Label Rouge (conditions d'élevage contrôlées et assurant le bien-être animal durant toute sa vie).

Code d'identification du laboratoire de production (transformation par salaison et fumage) : FR 87.201.001 CE.

### **MÉTHODE de PRÉPARATION:**

**Salaison** : Il s'agit du recouvrement total ou partiel d'un aliment, afin de le faire perdre en eau. Le salage est un type de cuisson. Il permet de plus l'asepsie des morceaux en surface et empêche tout microbe ou bactérie d'entrer dans le morceau. Après salage, le produit repose un certain nombre d'heures pour faire reposer les fibres.

**Fumage** : Viens ensuite le le fumage qui est un procédé ancestral de conservation des aliments. Nous fumons à froid (25°C maximum dans la chambre de fumage) nos viandes, et chargeons ainsi les tissus de dioxyde de carbone, empêchant tout développement bactérien, jusqu'au cœur des morceaux.

**Séchage** : Après ce processus de transformation, nous passons en séchage, afin de continuer de perdre en eau, et concentrer les saveurs.

Que le produit sèche 2 jours ou 200 jours, le processus de transformation assure la stabilité et la conservation longue du produit : DLC de 2 ans validée en laboratoire.

- **Le bœuf Lo Cami - "Le Demi-Sec" :**

**BIEN ESSUYER LE MORCEAU APRÈS OUVERTURE DU PACK, à l'aide d'un torchon propre (lavé sans assouplissant) ou un sopalin. Vous essuiez ainsi le gras intramusculaire saumuré, peu agréable en bouche, qui apparaît naturellement dans le pack sous vide.**

Séchage court d'une **quinzaine de jours** en moyenne (dépendant du persillé de la viande et de la taille du morceaux), à proposer **finement tranché, en chiffonnade, tranches ou carpaccio.**



Stocker au frais (entre 4 et 8°C). Après ouverture, emballer le morceau dans un torchon propre (lavé sans assouplissant), sopalin, ou dans une boîte **NON FERMÉE HERMÉTIQUEMENT.**

Stocker sans emballer : le morceau séchera rapidement. (Phénomène de dessiccation)

Le liquide saumâtre pouvant être présent dans le sous vide résulte de l'évacuation du gras intramusculaire, faisant suite au salage, et fumage. Il s'agit d'un phénomène « d'infusion » lente due à sa

conservation sous vide. Ce liquide est à essuyer proprement (torchon propre ou essuie tout) avant de préparer et consommer le morceau choisi.

Déguster à température ambiante. (Sortir du frigo 15 minutes avant dégustation).

- **Le bœuf Lo Cami - "Le Salé Séché"** :

**Séchage d'une durée minimum de 3 mois** sous atmosphère de température et d'hydrométrie contrôlée.

A proposer finement tranché tel un saucisson ou une noix de jambon, à l'apéro, sur un risotto, en accompagnement d'un melon, de fromage frais ou sur vos Biclettes et Chevrettes favorites.



Stockage au frais (entre 4 et 8°C) et au sec. Après ouverture, emballer le morceau dans un torchon propre (lavé sans assouplissant), sopalin, ou dans une boîte NON FERMÉE HERMETIQUEMENT.

### **À SAVOIR :**

Pour chacune de nos déclinaisons, il est possible de poursuivre le séchage amorcé. Il suffit de laisser respirer le morceau, emballé dans un torchon ou sopalin, dans un endroit frais, aéré et sec. Il se peut alors que du pénicillium apparaisse sur la surface, et que le produit se durcisse - par séchage. Pas d'inquiétude ! C'est tout à fait normal ! Vous voyez les traces blanches qui peuvent apparaître sur un saucisson au séchage ? Il en va de même pour notre bœuf.

—> Pour aller plus loin : La poudre blanche sur la peau de saucisson, n'est ni de la farine, ni une bactérie et encore moins du salpêtre ! C'est un champignon : le Penicillium. Cette moisissure sur la peau du saucisson est donc utile à l'affinage du saucisson parce qu'elle permet sa conservation. Elle est bonne pour notre organisme car elle aide à combattre les infections, et enfin elle contribue au bon goût du saucisson !

Sur le bœuf Lo-Cami, il s'agit d'un développement naturel lors du séchage. N'hésitez pas à frotter le morceau concerné à la gnôle (torchon humide avec quelques gouttes de gnôle de prune, poire, etc.) pour retrouver l'aspect originel du bœuf fumé/séché, ou atténué l'effet « champignonné » en bouche.

### **VINS**

Tout comme la Biclette et la Chevrette, les différentes déclinaisons de Boeuf limousin fumé Lo Cami sont à déguster accompagnés de vins légers et/ou sucrés tels que :

- Rouges : Val de Loire, Bourgognes, Beaujolais, (Rully, Givry, Mercurey, Bourgueil, Juliéna, Gigondas, etc.)
- Blanc : Chablis, Fronton, Sancerre, Jura, Sauternes, Monbazillac
- Et Champagnes évidemment !

[www.lo-cami.com](http://www.lo-cami.com)

facebook : [@locamifrance](https://www.facebook.com/locamifrance) / LinkedIn : [Lo Cami - viandes d'exception, fumaisons limousines](https://www.linkedin.com/company/lo-cami-viandes-d-exception-fumaisons-limousines) / Instagram : [lo\\_cami\\_france](https://www.instagram.com/lo_cami_france)