

# Harold .

## La Premium Holstein beef : une viande tendre et savoureuse.

A la carte du restaurant Harold à Uccle, une viande fait son apparition, mais pas n'importe laquelle.

Toujours à la recherche de l'excellence, les patrons de Harold décident de proposer à leurs clients une viande maturée et surtout qui vous sera préparée avec la plus grande attention.

Chaque pièce de viande vous sera présentée avant sa cuisson, vous pourrez apprécier de visu cette viande persillée à souhaits qui rendra toute sa saveur à la cuisson.

Aucune perte de poids lors de la cuisson puisque votre pièce de boeuf est maturée et qu'elle a déjà perdu son eau. Il ne vous reste plus qu'à vous délecter...

Mais avant de venir, voici quelques informations de la race Holstein :

### LES CARACTÉRISTIQUES :

100% vache laitière hollandaise

Les vaches sont âgées d'au moins 3 ans

Elles n'ont pas été engraisées

Elles pèsent à l'abattage entre 200 et 400 kg environ

Seules 8% des vaches laitières correspondent aux critères de sélection et subissent une maturation

La sélection se base sur la forme et le taux de graisse. La viande doit présenter un bel aspect marbré.

### LE PROCESSUS DE MATURATION :

La maturation se déroule uniquement sur l'os

La viande doit être suspendue dans une pièce sombre isolée

La température ambiante constante s'élève à 3°C

Une bonne ventilation est essentielle

L'humidité de l'air ne peut dépasser 80%

**UN RÉSULTAT OPTIMAL**

Au bout de 7 semaines, la viande est plus tendre, goûteuse et savoureuse. Elle a perdu près de

20% d'humidité, ce qui en renforce le goût.

## La proposition de Harold :

### LE CARPACCIO D'ENTRECÔTE FUMÉE



- Maturé pendant 30 jours
- Mariné aux herbes et huiles naturelles pendant 7 jours
- Fumé à froid à 26°C
- Re maturé pendant 5 jours
- Ne contient ni nitrites ni additifs
- Coupé finement

### L'ENTRECÔTE MATURÉE DE 42 JOURS

