

LA VIANDE SOUS VIDE

Nos conseils ... pour une conservation au frigo

- un frigo bien froid
- vérifier que le transport n'a pas endommagé le sac (toujours sous vide)
- ne pas rompre la chaîne du froid (les degrés perdus diminuent la durée de conservation)

En cas de doute il est préférable de congeler ou de cuisiner rapidement

Le principe :

Retirer l'oxygène, moins il y a d'oxygène, et plus la durée de conservation du produit est assurée.

Les avantages :

- **L'hygiène** : la viande tranchée est mise sous vide immédiatement ce qui exclut les contaminations externes.
- **La saveur** : le sachet hermétiquement fermé préserve tous les arômes de votre aliment.
- **Pour la viande, la tendreté** : l'absence d'air dans le sachet accentue le "phénomène naturel de maturation" améliorant ainsi la tendreté de votre viande.
- **Le stockage** : une date limite de conservation beaucoup plus élevée dans le frigo, entre +2°C et +4°C, ou de 4 à 6 mois dans le congélateur à -18°C. Au congélateur, les produits mis sous vide ne sont pas détériorés, ni brûlés par le gel.
- **La cuisson** : lors de la conservation, même au congélateur, les morceaux ne se dessèchent pas, lorsque vous cuisinez, votre viande reste moelleuse. A la décongélation, les viandes ne sont plus gorgées d'eau.

Pour une conservation au réfrigérateur :

Sur l'étiquette de chaque morceau de viande sont indiqués :

- ▶ La date de l'emballage
- ▶ La date de limite de consommation

Cette période de conservation conseillée dépend surtout des conditions de conservation :

- La viande doit être stockée dans le compartiment le plus froid du réfrigérateur (à proximité de la paroi du fond ou dans le compartiment situé juste au-dessus du bac à légumes).
- La température de votre réfrigérateur doit être entre 2 et 4°C.
Cependant, l'ouverture fréquente d'un réfrigérateur ne permet pas de remplir ces conditions.

Les conséquences du sous-vide sur l'aspect, le goût et l'odeur du produit

Au final, les conséquences du sous-vide sur le goût et l'odeur du produit sont absolument nulles. Cependant, certains aspects visibles liés au sous-vide peuvent surprendre, et doivent donc être expliqués :

- **Couleur** : En enlevant l'oxygène en contact de la viande, celle-ci perd sa couleur. La viande passe d'un rouge vif en contact de l'air, à une couleur sombre lorsqu'elle est conditionnée sous vide. Cet aspect est normal, il résulte du changement d'état du pigment responsable de la couleur rouge de la viande : la myoglobine. Ce changement de couleur est réversible par oxygénation, la viande reprenant sa couleur normale après l'ouverture.

- **Odeur** : A l'ouverture du sachet, ne vous étonnez pas si l'odeur de la viande est un peu plus "soutenue", c'est tout à fait normal la conservation sous-vide a concentré les arômes, qui, d'un seul coup, s'"échappent" de l'emballage.

Avant toute préparation ou dégustation, il est donc important de sortir le produit de son emballage quelques temps auparavant, pour le ré-oxygéner. En effet, c'est à l'air libre qu'il retrouve toutes ses caractéristiques (couleur, odeur, texture,...)

Nous vous conseillons de la sortir du sachet minimum 20 minutes avant la cuisson pour les petites pièces à 12 heures pour les gros morceaux (*le soir pour le midi, ou le matin pour le soir*). Plus la viande aura le temps de se ré-oxygéner, meilleure elle sera.