



[< retour](#)

Boucherie

Viande de boeuf séchée



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER \[1\]](#)

[TÉLÉCHARGER \[2\]](#)

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Boeuf

La viande séchée est une préparation traditionnelle de nombreuses régions du monde. Elle permet de conserver la viande plus longtemps et de réduire de façon extrêmement importante son poids et volume. Ces avantages en ont donc fait un aliment de choix pour les voyageurs, explorateurs et peuples nomades.

La viande de bœuf séchée est parfaite en carpaccio avec un filet d'huile d'olive et du parmesan.

Viande des grisons :C'est une viande de boeuf séchée à l'air du canton suisse des Grisons. Très pauvre en graisse cette viande raffinée a une texture délicate et un goût exquis.

Bresaola :Cette viande de boeuf mi-salé et séché à l'air se mange cru. Les meilleurs variétés proviennent des monts Valtelina, situés à la frontière de l'Italie et de la Suisse.

COMMENT CHOISIR ?

La viande séchée s'achète chez les charcutiers à la coupe ou en grandes surfaces placée sous vide.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Placée sous vide et non ouvert, la viande se conserve plusieurs mois. Fraîchement coupée, il est préférable de la consommer dans les 24 heures.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
201 kcal	37,40 g	0,62 g	5,47 g	46,60 mg
calcium	sodium	cholestérol	phosphore	sucre
30,80 mg	1 580,00 mg	91,90 mg	278,00 mg	0,30 g
cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin A
0,15 mg	5,90 mg	1,80 mg	0,10 mg	3,00 µg
vitamin B1				
0,06 mg				

[Afficher plus](#)

Lotte "façon saltimbocca", étuvée de pousses d'épinards et tomates confites [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Gratin de céleri et cancoillotte à la viande des grisons [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Velouté d'asperges blanches, oeuf mollet et viande des grisons [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Carpaccio de bresaola à la roquette [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Quibebe con carne seca - purée de potiron à la viande séchée [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15709>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15709>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/lotte-facon-saltimbocca-etuvee-de-pousses-depinards-et-tomates-confites>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/gratin-de-celeri-et-cancoillotte-la-viande-des-grisons>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/veloute-dasperges-blanches-oeuf-mollet-et-viande-des-grisons>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/carpaccio-de-bresaola-la-roquette>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/quibebe-con-carne-seca-puree-de-potiron-la-viande-sechee>