

TABLEAU 2 : Morceaux à rôtir.

Type de produit	Potentiel de tendreté ¹	Dénomination principale du muscle entier	Partie du muscle entier élaborée (Code OFIVAL)	Niveau d'élaboration
Qualitatif	***	Noix	2110	Epluchée superficiellement
		Noix pâtissière	2120	Epluchée superficiellement, os de la rotule enlevé
		Sous- noix	2130	Epluchée superficiellement
		Quasi	2140	Epluché superficiellement
Standard	**	Epaule	2300	Parée superficiellement
		Bas de carré	2301 + 2302	Sans ligament cervical, affranchi côté entame (atlas), paré
Economique	*	Poitrine entière	2304	Désossée, parée interne
Produits spécifiques	***	Longe ² avec os	Longe ² 2200	Côtes filet avec filet, premières, secondes, avec os, sans dessus de côtes
	***	Longe ² sans os		Côtes filet sans filet, premières, secondes, sans os, sans dessus de côtes

¹ Cette notation indique le niveau de tendreté potentielle moyenne : du plus tendre (***) au moins tendre (*).

² Usuellement appelé carré

Commentaire :

Le poids maximum du muscle entier élaboré est, à titre indicatif, de :

- noix : 5 kg ;
- noix pâtissière : 4 kg ;
- sous-noix : 7 kg ;
- quasi : 3 kg ;
- épaule : 6,5 kg ;
- bas de carré : 6-6,5 kg ;
- poitrine entière : 8 kg ;
- longe avec os : 10 kg ;
- longe sans os : 8 kg.