



## **Fraîcheur constante dans le restaurant – pour la meilleure qualité de viande qui soit**

**La grande qualité de la viande suisse est un projet communautaire. En l'occurrence, non seulement les paysans et les bouchers sont très importants, mais aussi les logisticiens, qui veillent à ce qu'une chaîne du froid bien organisée maintienne des températures basses et toujours constantes. Voici quelques informations précieuses également pour vos achats de viande personnels.**

Pour conserver toutes ses qualités, la viande doit rester au frais. Ceci signifie que les graisses contenues dans la viande ne réagissent pas au contact de l'oxygène et que celle-ci ne dégage aucun arôme désagréable. De même, cela empêche l'apparition de microbes sur la viande.

Les deux processus peuvent être retardés notamment grâce à un stockage dans un endroit frais et sombre. C'est la raison pour laquelle une chaîne du froid bien organisée permet de maintenir des températures basses et toujours constantes de l'abattoir jusqu'au restaurant. Adrian Schaerz, collaborateur du grossiste Prodega, recommande de transporter la viande dans des sacs isolants spéciaux. Combinée aux éléments réfrigérants qui sont disponibles gratuitement dans les magasins CC de Prodega/ Growa, la chaîne du froid est assurée pendant le transport du marché jusqu'au magasin. «La température a une très grande influence sur la conservation des morceaux nobles», poursuit A. Schaerz. Entre 0 et 2 degrés, la viande peut se conserver deux fois plus longtemps qu'entre 3 et 5 degrés. Et le principe est le suivant: «Une viande bien stockée est tout simplement meilleure et plus tendre.»

Bon appétit!