







BŒUF CANADIEN

## Guide d'achat et de cuisson

See reverse side for English



© Boeuf Canada, 2025. Imprimé au Canada. CBCNP0FRPR0325.



Classé pour sa qualité

fr.canadabeef.ca

### CLASSIFICATION

La classification du bœuf canadien en différentes catégories de qualité est effectuée par un certificateur agréé. Le bœuf de catégorie Canada Prime est le plus persillé, pour un bifteck ou un rosbif digne d'une occasion spéciale. Le bœuf de catégorie Canada AA est le plus maigre, car le moins persillé, et le bœuf de catégorie Canada AAA se situe entre les deux et se prête à tous les modes de cuisson.

### PERSILLAGE

Le persillage est un facteur clé dans la désignation d'une catégorie de qualité de la viande bovine au Canada. Il consiste en de petits filaments de gras blanc qui parcourent le maigre de la viande et qui contribuent à releasser la saveur et la jutosité du bœuf.

### INSPECTION

Le système canadien d'inspection des viandes contribue à garantir aux Canadiens un approvisionnement d'aliments sains et salubres. La viande n'est pas reliée à l'attribution des catégories de qualité, mais elle est soumise à la jutosité du bœuf.



Salubrité alimentaire à la maison

Consultez « La salubrité alimentaire à la maison » pour en savoir plus sur les 4 simples habitudes à prendre, qui sont :



**Lavez souvent** vos mains et les surfaces de travail.



**Séparez** les aliments cuits des aliments crus, en particulier des fruits de mer, des viandes, de la volaille et des œufs crus.



**Gardez au frais** les aliments périssables en les réfrigérant ou en les congelant rapidement.



**Faites cuire** les aliments à la bonne température.

TEMPÉRATURES INTERNES DE CUISSON		
Mi-saignant	À point*	Bien cuit
145 °F (63 °C)	160 °F (71 °C)	170 °F (77 °C)



CONSERVATION DU BŒUF (À COMPTER DE LA DATE D'EMBALLAGE OU D'ACHAT)		
Coupe	Au réfrigérateur	Au congélateur
Bœuf haché	1 à 2 jours	2 à 3 mois
Abats (foie, rognons, cœur, par ex.)	1 à 2 jours	3 à 4 mois
Cubes à ragoût, côtes levées, lanières, brochettes	2 jours	3 à 6 mois
Biftecks, rôtis, côtelettes	2 à 4 jours	8 à 12 mois
Viandes et volailles cuites, charcuteries (emballage ouvert)	3 à 4 jours	2 à 3 mois
Rôtis emballés sous vide, biftecks (emballage fermé)	Voir « Meilleur avant le »	10 à 12 mois

\* Lorsque l'emballage porte la mention « Meilleur avant le », il faut utiliser ou congeler le produit avant cette date.



## 5 bonnes raisons de choisir le bœuf canadien

Choisir d'acheter du bœuf canadien, c'est poser un geste engagé envers nos collectivités, l'économie canadienne et notre souveraineté alimentaire. Balayez le code pour découvrir d'autres raisons de choisir le bœuf canadien.



Soutient nos agriculteurs et nos collectivités



Savoureux et nutritif



Production durable



Source canadienne de fraîcheur



Système de classification d'excellence



## boeufcanadien.ca

Obtenez de l'information sur l'achat et la cuisson de plus de 70 coupes de bœuf à boeufcanadien.ca, le Portail d'information sur le bœuf canadien.



Description des coupes



Recettes



Nutrition



Instructions de cuisson

## LONGE ET SURLONGE



Balayez ici pour les instructions de cuisson

### CULOtte DE HAUT DE SURLONGE



### HAUT DE SURLONGE



### CONTRE-FILET

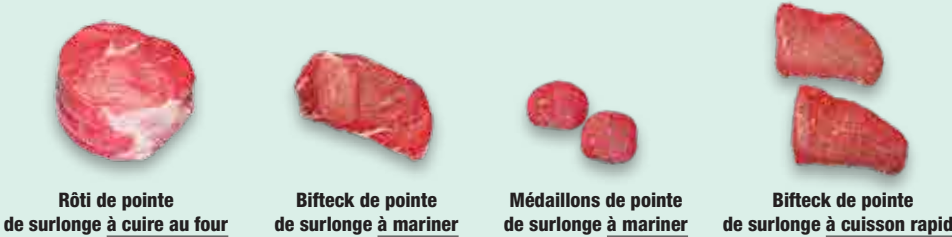


## RONDE/CUISSE



Balayez ici pour les instructions de cuisson

### POINTE DE SURLONGE



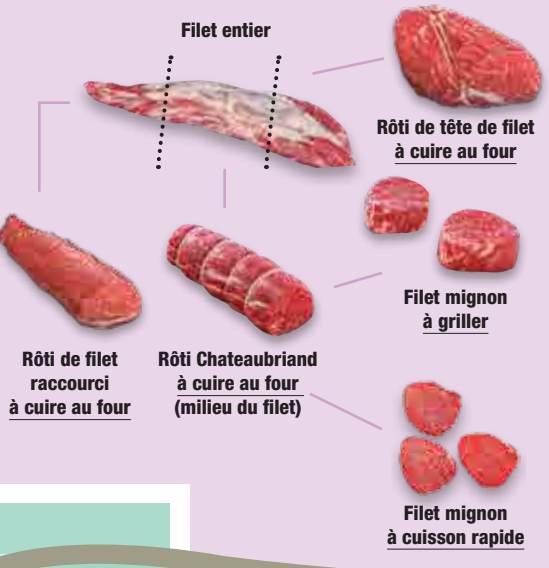
### NOIX DE RONDE



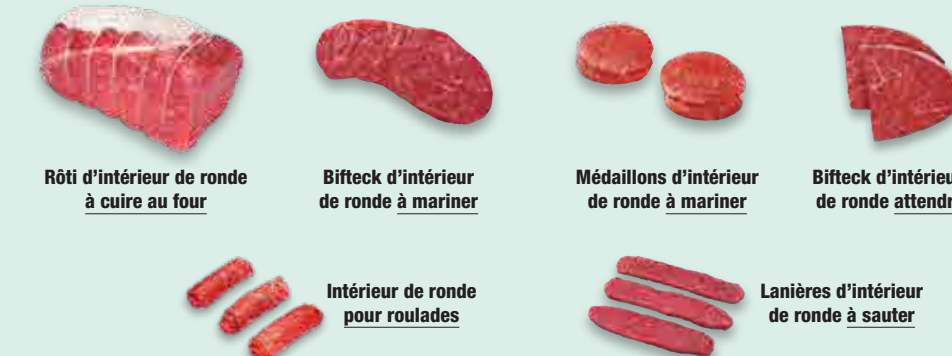
### TRIANGLE DE BAS DE SURLONGE



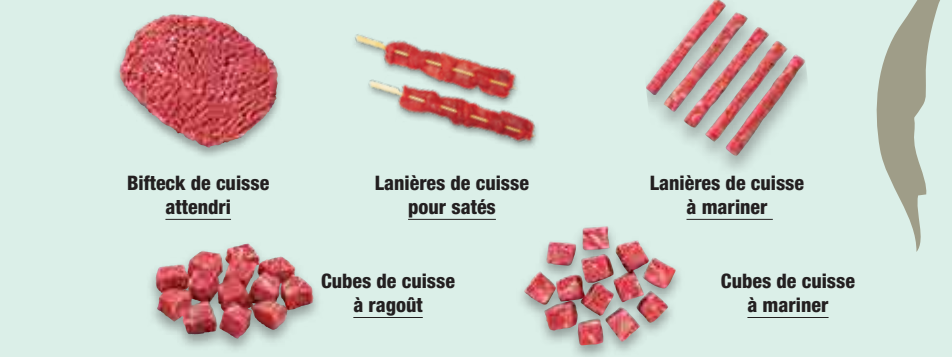
### FILET



### INTÉRIEUR DE RONDE



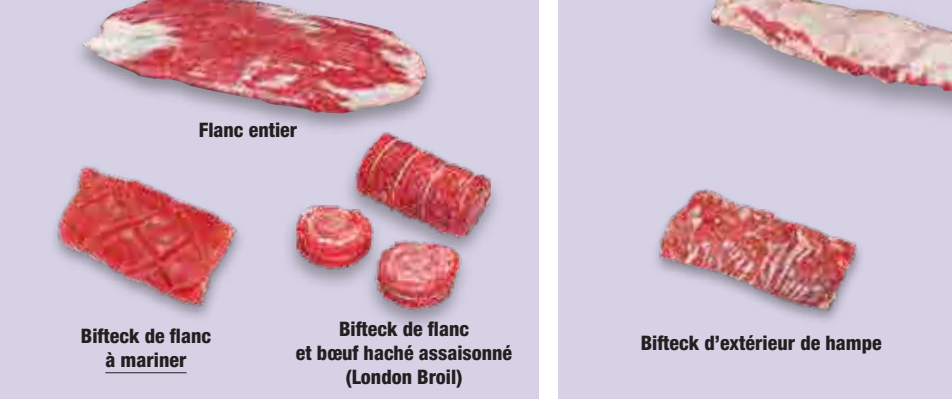
### CUISSE



### EXTÉRIEUR DE RONDE



### FLANC

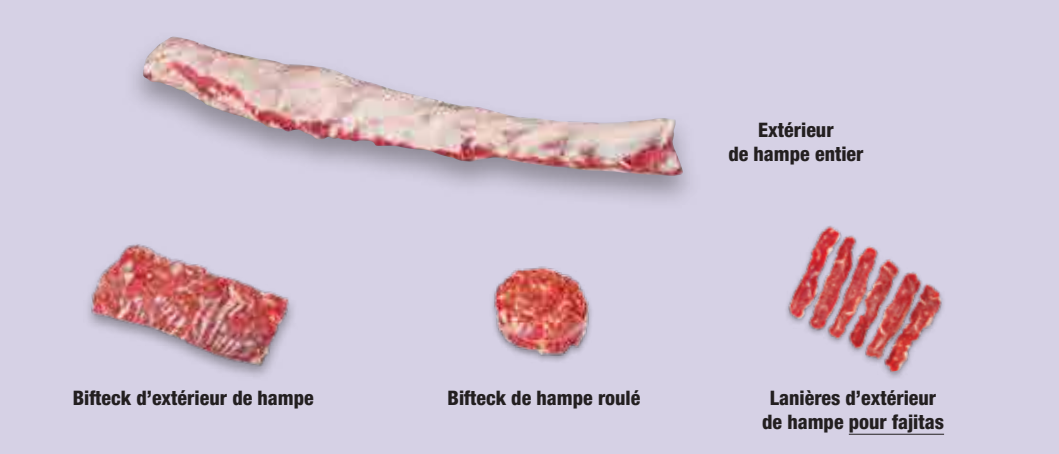


## BOUT DE FLANC/POITRINE

### INTÉRIEUR DE HAMPE



### EXTÉRIEUR DE HAMPE



## CÔTE

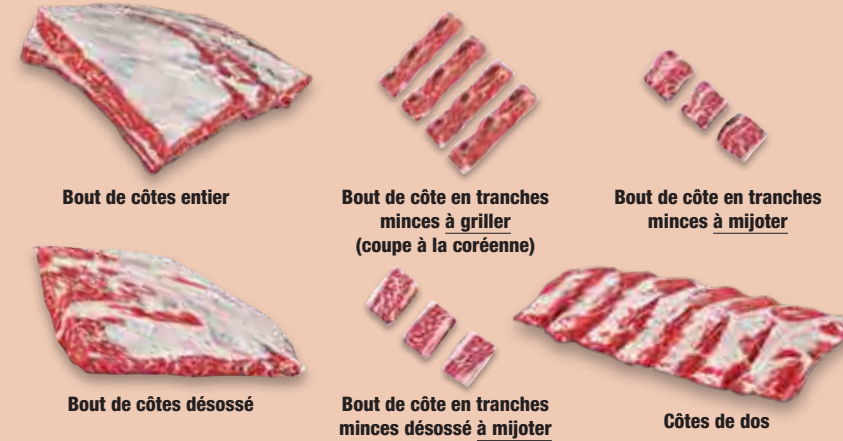


Balayez ici pour les instructions de cuisson

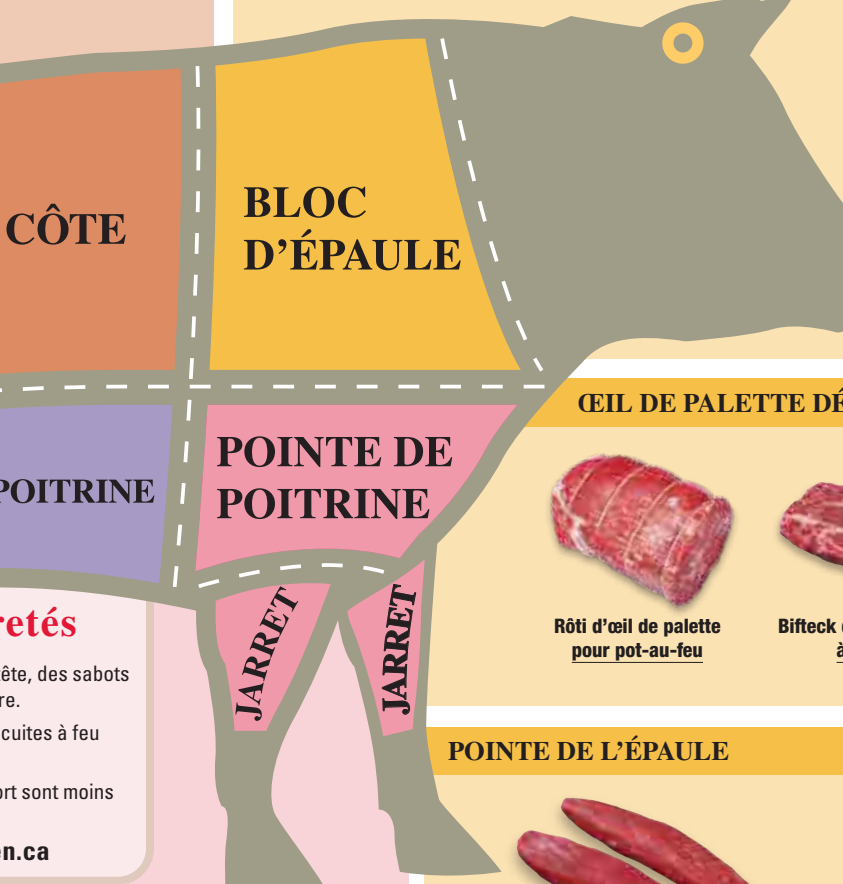
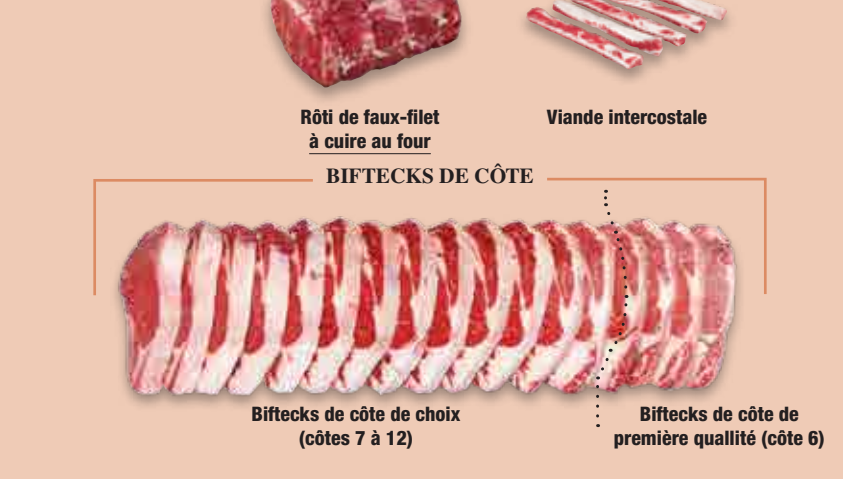
### FAUX-FILET



### BOUT DE CÔTES

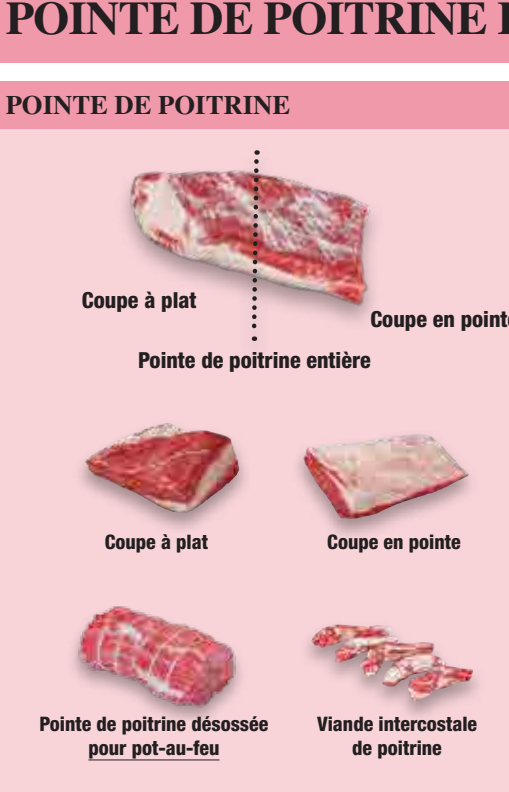


### CÔTES PRÊTES À CUIRE



## POINTE DE POITRINE ET JARRET

### POINTE DE POITRINE



### JARRET AVANT ET SAILLIE DE JARRET

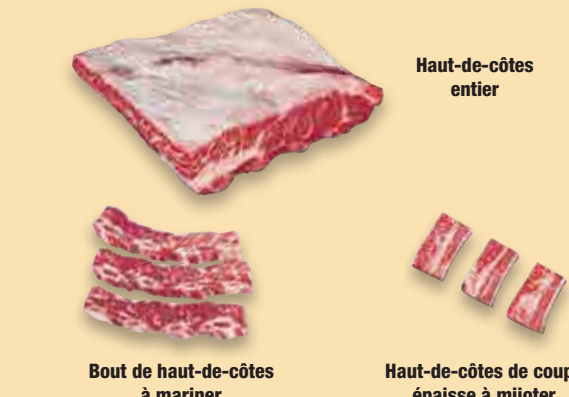


## BLOC D'ÉPAULE



Balayez ici pour les instructions de cuisson

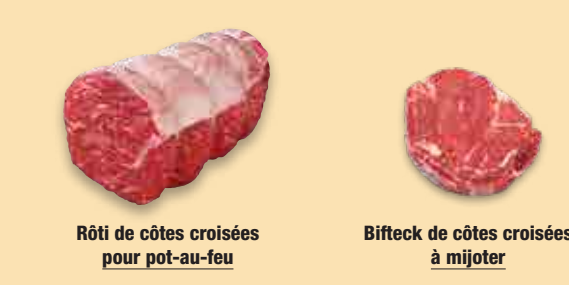
### HAUT-DE-CÔTES



### HAUT-DE-CÔTES DÉSOSSÉ



### CÔTES CROISÉES



### PALETTE DÉSOSSÉE



### CEIL DE PALETTE DÉSOSSÉE



### PECTORAL



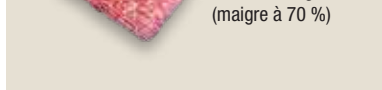
### BEUF HACHÉ



### BOEUF HACHÉ EXTRA-MAIGRE



### BOEUF HACHÉ MAIGRE



### BOEUF HACHÉ MI-MAIGRE



### BOEUF HACHÉ RÉGULIER

