



**OPAL
VALLEY**



AUSTRALIAN
*Lamb * Agneau*
AUSTRALIEN

©/MD

CATALOGUE DE PRODUITS





BIENVENUE À GREENSTONE MEATS

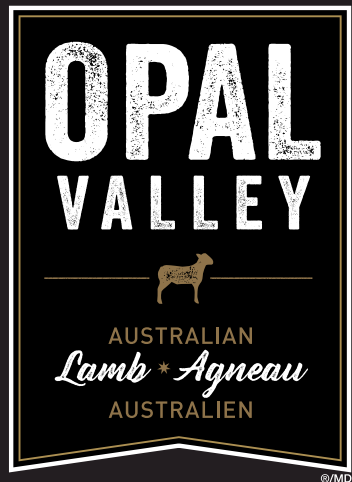
Greenstone Meats représente l'évolution de l'entreprise The Lamb Company, la source de confiance en Amérique du Nord de protéines de qualité supérieure issues d'élevages éthiques depuis plus de 60 ans.

S'appuyant sur ce fier héritage, Greenstone Meats propose désormais une gamme élargie de protéines exceptionnelles, grâce à un approvisionnement fiable tout au long de l'année provenant des pâturages riches en nutriments de Nouvelle-Zélande et d'Australie, et à son engagement à offrir un service et des produits d'une qualité remarquable.

Le goût exceptionnel de chacun de nos produits provient naturellement de bœufs, d'agneaux et de gibiers nourris à l'herbe, élevés en liberté et traités humainement, sans antibiotiques ni hormones, comme le veut la nature.

INDEX

À propos de L'agneau OpalValley ^{MD}	4
Transformation et emballage	5
Valeur ajoutée	6
Gigot	10
Longe	12
Carré	14
Épaule	16
Jarret	18
Carcasse	20
Spécifications	22



UNE VIANDE INOUIË DE L'AUSTRALIE

L'Agneau Opal Valley^{MD} est élevé en pleine liberté dans la magnifique nature australienne. Il offre une qualité exceptionnelle et propose une saveur sucrée et douce typique de l'agneau élevé en pâturage L'Agneau Opal Valley est certifié halal. Un favori auprès des consommateurs et des chefs, il n'est pas étonnant qu'Opal Valley^{MD} soit la marque d'agneau d'Australie la plus populaire au Canada*. Il possède tous les attributs que les consommateurs d'aujourd'hui demandent de plus en plus dans des produits de viande. Opal Valley^{MD} est sans contredit Une viande inouïe de l'Australie^{MC}!

Élevé en pâturage

Élevé en liberté

Sans antibiotiques

Sans hormones de croissance ajoutées

Traité humainement

*AC Nielsen Canada, NAT XNFLD GB+DR+MM, 52 semaines se terminant le 3 mars 2018

TRANSFORMATION ET EMBALLAGE

Nos deux usines de transformation à Toronto et Los Angeles offrent une vaste capacité de production et d'emballage à valeur ajoutée.

TRANSFORMATION

Coupe – steaks, côtelettes, contrôle des portions, etc.

Haché – briques, morceaux, vrac, etc.

Formage – boulettes de burgers, saucisses, etc.

Marinade

Assaisonnement sec

EMBALLAGE

SAC (Sous atmosphere controlée)

Emballages scellés sous vide

Prêt pour le détail

Boîtes pour le détail

Vrac (Services alimentaires)

Caisses pour présentoirs (club)

NOUVEL EMBALLAGE!



FRAIS

SURGELÉ

VALEUR AJOUTÉE

La viande à valeur ajoutée est l'un des segments qui connaissent la croissance la plus rapide au détail. C'est une solution gagnante tant pour nos clients que pour les consommateurs. Les détaillants profitent de coupes d'une qualité constante, d'une présentation en tablette rehaussée, d'une position en stock améliorée, d'économies sur la main-d'œuvre et d'une diminution des pertes. Les consommateurs, quant à eux, ont droit à un format prêt à cuire pratique et à des portions plus petites comparativement à la plupart des coupes primaires.

Tous ces items peuvent être assaisonnés, marinés et coupés sur mesure selon vos spécifications.

Les options d'emballage incluent SAC (sous atmosphère contrôlée) et sous vide, pour une meilleure conservation. Les deux sont disponibles en format prêt pour la vente au détail.

Nos produits à valeur ajoutée sont disponibles sous la marque Opal Valley^{MD} ou sous la marque privée des détaillants.*

Burger à l'agneau



Agneau haché maigre



Boulettes de viande



Burgers d'agneau



Gigot papillon assaisonné



Steaks de gigot désossé



Côtelettes de longe



Côtelettes d'ailou tranchées minces



Tranches de palette



Tranches d'épaule



Carré à la française rôti avec légumes frais



Steaks de surlonge



Rôti de gigot



Rôti d'épaule



Viande à ragoût



Viande pour brochettes



Carrés à la française



Mini burgers d'agneau

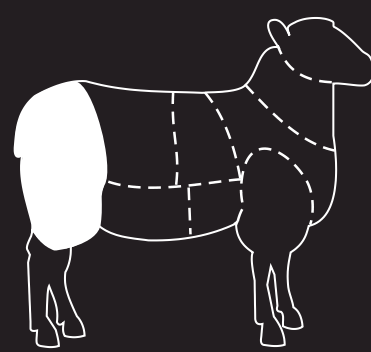
EXEMPLES D'EMBALLAGES SOUS VIDE





GIGOT

Une coupe populaire que l'on retrouve partout dans le monde, le gigot est l'une des coupes d'agneau les plus volumineuses et les plus savoureuses sur le marché. Le gigot est une coupe primaire qui provient du quartier arrière. Cette coupe est reconnue pour être maigre et pleine de saveur. Disponible dans une grande variété de sous-coupes, soit avec ou sans os (désossé, roulé et ficelé et papillon).



Gigot d'agneau rôti avec grains de poivre et romarin frais

Comme l'agneau est naturellement savoureux et maigre, préparez-le sous une chaleur sèche, sans vapeur, bouillon, eau ni vin. Faire rôtir un gigot d'agneau avec os ajoute richesse et saveur à la viande. Polyvalent, le gigot raccourci ou désossé est parfait pour rôtir, griller ou préparer la viande pour des brochettes. Comme le gigot d'agneau est maigre, attention de ne pas trop le faire cuire.



Gigot désossé, roulé et ficelé



Gigot raccourci



Gigot entier

FRAIS

- A50311 GIGOT RACCOURCI RÉFRIGÉRÉ
- A50318 GIGOT DÉSOSSÉ, ROULÉ ET FICELÉ RÉFRIGÉRÉ

SURGELÉ

- A10010 GIGOT ENTIER
- A10107 GIGOT RACCOURCI
- A10412 GIGOT DÉSOSSÉ, ROULÉ ET FICELÉ AVEC JARRET
- A10430 GIGOT DÉSOSSÉ, ROULÉ ET FICELÉ SANS JARRET

DÉTAIL

- Populaire pour les grandes occasions et fêtes
- Le gigot d'agneau désossé ou papillon est délicieux cuit sur le BBQ ou roulé avec du fromage feta et des épinards, puis rôti au four

SERVICE ALIMENTAIRE

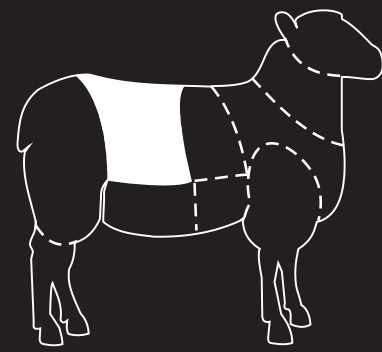
- L'une des coupes les plus populaires sur les menus de restaurants tout juste après le carré à la française
- Idéal pour les buffets ou les stations de coupe

GRILLEZ'AVEC FIERTÉ



LONGES

La longe d'agneau est la partie où l'on retrouve le filet et la côtelette de longe. Elle provient de la longe entière qui se trouve dans la région de la selle de l'animal. Cette coupe se retrouve en tête des coupes favorites en raison de sa tendreté et de sa saveur d'agneau classique. La côtelette de longe d'agneau est normalement présentée en entrée, en côtelettes de style porterhouse de 4 à 6 oz, ou en en mini côtelettes en tant qu'amuse-gueule.



Brochettes de filets d'agneau grillées avec oignons cipollinis

Mieux vaut en mettre moins quand vient le temps de préparer des coupes de longe. Pour préserver la saveur et la tendreté d'une côtelette ou d'un filet de longe d'agneau, optez pour la cuisson à chaleur sèche, comme la cuisson à la poêle ou sur ou sous le gril. Au moment d'assaisonner, tenez-vous-en aux profils de saveurs complémentaires du cumin, de l'ail et du romarin. Attention de ne pas trop assaisonner afin d'éviter de masquer la saveur naturelle de la longe d'agneau. Au moment de griller, ne pas carboniser ou trop cuire pour préserver le goût tout doux de l'agneau.



Longes courtes

SURGELÉ

A40012 LONGES COURTES 0 X 0

A40006 LONGES COURTES 3 X 3

DÉTAIL

- La meilleure façon de cuisiner les côtelettes de longe est sur le BBQ
- Les filets ou longes désossées peuvent être coupés en morceaux pour brochettes, sautés ou en médaillons

SERVICE ALIMENTAIRE

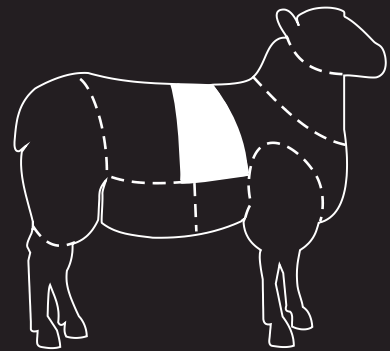
- Cette coupe est une alternative naturellement maigre et savoureuse à offrir au menu
- Parfaite pour rôtir, griller ou saisir

FAITES VOS CHOIX SANS ASSAISONNER



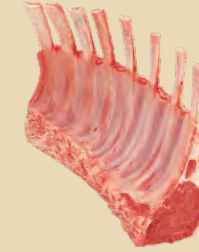
CARRÉS

Le carré d'agneau est l'une des coupes les plus populaires dans les restaurants et les foyers à l'échelle de l'Amérique du Nord. Cette coupe, que l'on reconnaît instantanément provient de la côte de l'agneau. Un carré complet comporte 7 ou 8 côtes. Il peut être présenté tel quel sur la table, car sa forme et structure naturelles sont accrocheuses et donnent une présentation alléchante.



Carré d'agneau glacé et grillé avec filet de yogourt et câpres

Il n'y a rien de meilleur qu'un carré d'agneau parfaitement assaisonné rôti au four. Le terme à la française se réfère à l'enlèvement de la graisse et de la viande de côtes qui expose 3 à 4 pouces de l'os. Il s'agit d'une coupe commune qui se manipule facilement et donne de magnifiques présentations. Un carré d'agneau régulier inclut le gras et la viande de l'os, qui permet une présentation plus rustique. On peut éprouver beaucoup de plaisir grâce au contraste de textures croquantes et tendres. Une présentation classique implique l'ajout de chapelure et d'un soupçon de fines herbes pour rehausser la saveur du carré.



Carré à la française

FRAIS

- A50346 CARRÉS À LA FRANÇAISE RÉFRIGÉRÉS (22/24OZ)
- A50348 CARRÉS À LA FRANÇAISE RÉFRIGÉRÉS (26/28OZ)
- A50349 CARRÉS À LA FRANÇAISE RÉFRIGÉRÉS (28 OZ et +)
- A50350 CARRÉS À LA FRANÇAISE RÉFRIGÉRÉS (24/26OZ)

SURGELÉ

- A30627 CARRÉS À LA FRANÇAISE (18/20OZ)
- A30727 CARRÉS À LA FRANÇAISE (20/22OZ)

DÉTAIL

- Une pièce centrale à la fois simple et impressionnante pour tout repas festif.
- Parfaite en amuse-gueule ou en entrée.
- Tranchez en côtelettes pour le BBQ
- Les mélanges d'épices du moyen-orient, françaises, grecques et espagnoles sont le parfait complément de cette coupe

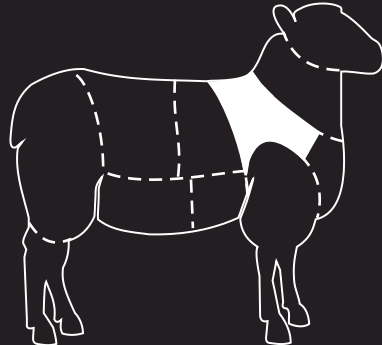
SERVICE ALIMENTAIRE

- Les carrés à la française volent la vedette dans toute assiette et nécessitent peu d'effort dans la cuisine
- Ajoutez à votre menu des amuse-gueule faciles à partager

GRILLEZ ET CÉLÉBREZ

ÉPAULES

Une coupe primaire provenant du quartier avant ou de la moitié avant de l'agneau. En raison de la position et de la fonction de l'épaule, elle contient une grande quantité de tissus musculaires. Cuite à la perfection, cette coupe économique offre une tendreté et saveur optimales.



Épaule d'agneau au cumin avec pommes de terre sucrées rôties

Comme l'agneau est naturellement tendre, on suggère souvent d'utiliser une méthode de cuisson sans vapeur, eau, vin ou bouillon. Au moment de faire cuire une épaule d'agneau, les méthodes de cuisson à chaleur sèche conviendront parfaitement, bien que la chaleur humide, comme le braisage, font fondre le gras et ramollissent les tissus pour une tendreté maximale. Cette coupe est souvent utilisée dans les recettes nécessitant une cuisson plus longue et lente, comme les ragoûts et les mijotés.



Épaule désossée, roulée et ficelée

FRAIS

A50320

ÉPAULE RÉFRIGÉRÉE

SURGELÉ

A20220

ÉPAULE DÉSOSSÉE ROULÉE, ET FICELÉE

A20321

ÉPAULE DÉSOSSÉE FORMÉE

DÉTAIL

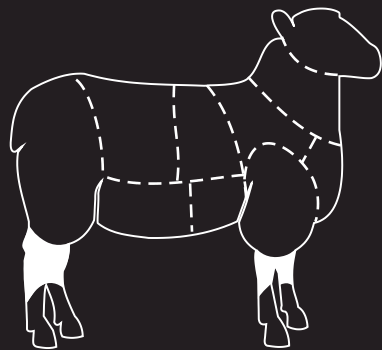
- Un choix idéal pour les ragoûts et les plats mijotés
- L'épaule coupée en dés est une alternative fantastique avec des mets au cari ou inspirés des Caraïbes
- Tranches d'épaules pour BBQ

SERVICE ALIMENTAIRE

- Mariner et griller des tranches épaule pour une option de mets peu coûteuse
- Succulente dans les tacos, les sandwichs roulés, les mijotés et les pâtés à la viande

JARRETS

Le jarret avant est coupé dans l'épaule alors que le jarret arrière de l'agneau est coupé dans la patte arrière.



Jarrets d'agneau au cari avec épinards et pois chiches

Les jarrets sont maigres et très savoureux. Puisqu'ils contiennent beaucoup de tissus conjonctifs, ils sont parfaits pour le braisage et la cuisson lente à la mijoteuse. Lorsqu'ils sont bien cuisinés, ils se détachent facilement de l'os, ce qui représente un atout majeur pour cette coupe de viande toujours à la hauteur.

SURGELÉ

A50020 JARRETS AVANT

A50030 JARRETS AVANT (14/18 OZ)

A50029 JARRETS AVANT (10/14 OZ)



Jarret avant

DÉTAIL

- Cuit lentement dans du vin rouge, le jarret est un mets hivernal idéal, ou il peut être cuit dans un bouillon de vin blanc ou du jus d'orange pour une option plus légère
- Faites braiser dans de la bière pour une saveur d'Angleterre ou cuire lentement dans une tajine avec des épices marocaines

SERVICE ALIMENTAIRE

- L'Osso Buco est l'un des mets les plus populaires et recherchés dans les restaurants
- Les grands chefs considèrent cette coupe parmi leurs favorites pour la cuisson sous vide



CARCASSE

Une carcasse d'agneau complète représente la carcasse parée non fendue. Une carcasse complète peut être rôtie ou séparée en coupes primaires. Un agneau complet est beaucoup moins coûteux et permet de réaliser d'importantes économies comparativement à l'achat de coupes individuelles.



Ragoût irlandais léger



Carcasse

SURGELÉ

A85544 CARCASSE D'AGNEAU

DÉTAIL

- Idéale rôtie en entier
- Moins coûteuse que des coupes individuelles
- Populaire chez les détaillants à grande surface

SERVICE ALIMENTAIRE

- Donne aux chefs la liberté d'offrir des coupes et des recettes qui leur sont uniques
- Chaque partie de la carcasse peut être utilisée pour un minimum de gaspillage et un maximum de créativité.

		FRAIS/ SURGELÉ	GTIN	PIÈCES/SAC SACS/EMB.	SACS/EMB. PAR CAISSE	DIMENSIONSDECAISSE (HxIxL) CENTIMÈTRES (POUCES) MOYENNE	POIDS BRUT KG (LB) MOYENNE	POIDS NET KG (LB) MOYENNE
GIGOTS								
A50311	GIGOT RACCOURCI RÉFRIGÉRÉ	RÉFRIGÉRÉ	99331016015967	1 PIÈCE / EMB.	8 EMB. / CAISSE	18.00 X 35.00 X 50.80 (7.10 X 13.80 X 20.00)	21.10 (46.50)	20.20 (44.50)
A50318	GIGOT DRF RÉFRIGÉRÉ	RÉFRIGÉRÉ	99331016037853	1 PIÈCE / EMB.	8 EMB. / CAISSE	13.00 X 34.00 X 50.70 (5.10 X 13.40 X 20.00)	19.70 (43.40)	18.80 (41.40)
A10010	GIGOT ENTIER	SURGELÉ	99331016047388	1 PIÈCE / EMB.	5 EMB. / CAISSE	24.10 X 35.60 X 55.20 (9.50 X 14.00 X 21.75)	17.30 (38.00)	16.30 (36.00)
A10107	GIGOT RACCOURCI	SURGELÉ	99318339106541	1 PIÈCE / EMB.	8 EMB. / CAISSE	18.00 X 35.00 X 50.80 (7.10 X 13.80 X 20.00)	20.40 (45.00)	19.50 (43.00)
A10412	GIGOT DRF AVEC JARRET	SURGELÉ	99331016004923	1 PIÈCE / EMB.	8-10 EMB. / CAISSE	13.00 X 34.00 X 50.70 (5.10 X 13.40 X 20.00)	22.80 (50.20)	21.90 (48.30)
A10430	GIGOT DRF SANS JARRET	SURGELÉ	99331016020237	1 PIÈCE / EMB.	8 EMB. / CAISSE	13.00 X 34.00 X 50.70 (5.10 X 13.40 X 20.00)	22.20 (48.90)	20.74 (47.00)

LONGES

A40012	LONGES COURTES OX0	SURGELÉ	99318339106602	2 PIÈCES / EMB.	12 EMB. / CAISSE	17.80 X 38.10 X 57.10 (7.00 X 15.00 X 22.50)	21.50 (47.50)	20.74 (45.70)
A40006	LONGES COURTES 3X3	SURGELÉ	*	1 PIÈCE / EMB.	10 EMB. / CAISSE	17.80 X 38.10 X 57.10 (7.00 X 15.00 X 22.50)	21.50 (47.50)	20.74 (45.70)

CARRÉS

A50346	CARRÉS À LA FRANÇAISE RÉFRIGÉRÉS (22/24 OZ) RÉFRIGÉRÉ	RÉFRIGÉRÉ	99331016015851	1 PIÈCE / EMB.	16 EMB. / CAISSE	19.40 X 33.40 X 19.60 (7.63 X 13.13 X 19.63)	11.80 (26.00)	10.43 (23.00)
A50350	CARRÉS À LA FRANÇAISE RÉFRIGÉRÉS (24/26 OZ) RÉFRIGÉRÉ	RÉFRIGÉRÉ	99331016015868	1 PIÈCE / EMB.	16 EMB. / CAISSE	19.40 X 33.60 X 49.50 (7.63 X 13.25 X 19.50)	12.02 (26.50)	11.34 (25.00)
A50348	CARRÉS À LA FRANÇAISE RÉFRIGÉRÉS (26/28 OZ) RÉFRIGÉRÉ	RÉFRIGÉRÉ	99331016015875	1 PIÈCE / EMB.	16 EMB. / CAISSE	19.70 X 33.70 X 49.50 (7.75 X 13.25 X 19.50)	13.60 (30.00)	12.25 (27.00)
A50349	CARRÉS À LA FRANÇAISE RÉFRIGÉRÉS (28 OZ ET +) RÉFRIGÉRÉ	RÉFRIGÉRÉ	99111016010559	1 PIÈCE / EMB.	14 EMB. / CAISSE	19.05 X 33.66 X 49.50 (7.50 X 13.25 X 19.50)	12.25 (27.00)	11.51 (25.38)
A30627	CARRÉS À LA FRANÇAISE 18/20 OZ)	SURGELÉ	99331016046008	1 PIÈCE / EMB.	18 EMB. / CAISSE	13.00 X 27.00 X 36.00 (5.10 X 10.60 X 14.20)	10.50 (23.10)	9.91 (21.80)
A30727	CARRÉS À LA FRANÇAISE (20/22 OZ)	SURGELÉ	99331016045933	1 PIÈCE / EMB.	18 EMB. / CAISSE	14.30 X 37.50 X 57.20 (5.63 X 14.75 X 22.50)	11.34 (25.00)	10.74 (26.63)

ÉPAULES

A50320	ÉPAULE RÉFRIGÉRÉE	RÉFRIGÉRÉ	99331016037860	1 PIÈCE / EMB.	10 EMB. / CAISSE	19.00 X 33.40 X 49.50 (7.50 X 13.13 X 19.50)	14.20 (31.30)	13.62 (30.00)
A20220	ÉPAULE DRF	SURGELÉ	99331016033886	1 PIÈCE / EMB.	12 EMB. / CAISSE	19.00 X 33.40 X 49.50 (7.50 X 13.13 X 19.50)	16.80 (37.00)	16.33 (36.00)
A20321	ÉPAULE DÉSOSSÉ FORMÉE	SURGELÉ	99331016013857	1 PIÈCE / EMB.	12-14 EMB. / CAISSE	19.00 X 33.40 X 49.50 (7.50 X 13.13 X 19.50)	21.70 (47.80)	20.90 (46.10)

JARRETS

A50020	JARRETS AVANT	SURGELÉ	99318339106640	3 PIÈCES / EMB.	8 EMB. / CAISSE	15.30 X 35.6 X 54.60 (6.00 X 14.00 X 21.50)	10.30 (22.70)	10.00 (22.00)
A50030	JARRETS AVANT 14/18 OZ	SURGELÉ	99331016030458	VARIABLE	VRAC / EMPILÉS	12.70 X 34.30 X 49.50 (5.00 X 13.50 X 19.50)	20.35 (44.90)	20.00 (44.10)
A50029	JARRETS AVANT 10/14 OZ	SURGELÉ	99331016030441	VARIABLE	VRAC / EMPILÉS	13.07 X 35.90 X 54.60 (5.38 X 14.13 X 21.50)	20.35 (44.90)	20.00 (44.10)

CARCASSE

A80052	CARCASSE D'AGNEAU (10/12 KG)	SURGELÉ	*	1 CARCASSE / SAC	1 SAC / CAISSE	N/A	N/A	11.00 (24.30)
--------	------------------------------	---------	---	------------------	----------------	-----	-----	---------------

Pour plus de renseignements ou pour commander, contactez Greenstone Meats

Montréal (QC)
8155 Route Transcanadienne, bureau 100
St-Laurent, QC, H4S 1S4, Canada
Tél. : 514 333-0050
Télécopieur : 514 338-1050

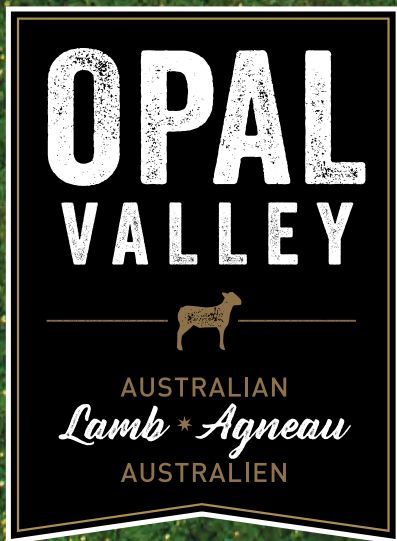
10 Shornclie Road, Unit 1
Etobicoke (Ontario) M9B 3S3, Canada
Tél. : 416 231-LAMB(5262)
Sans frais : 1 866 865-LAMB(5262)
Télécopieur : 416 231-8934

Delta (C.-B.)
1588 Cliveden Avenue
Delta (Colombie-Britannique) V3M 6P1, Canada
Tél. : 604 278-4517
Télécopieur : 604 278-0376

www.opalvalleylamb.com



Note : Les spécifications peuvent varier. *Veuillez confirmer avec votre représentant des ventes.



©/MD

www.opalvalleylamb.com



Greenstone
Meats™