

Luma Delikatessen - Liste de produits "Gastro" 2024

Article		Poids ca. (kg)
---------	--	----------------

Boeuf LUMA

Le bœuf Luma fait office de viande bovine haut de gamme. LUMA affine les morceaux de viande à partir de bovins suisses et espagnols élevés selon des méthodes qui respectent leurs besoins vitaux.

Filet		1.10 kg
Entrecôte		2.20 kg
Parisienne		2.00 kg
Steak haché 150g (lot de 20)		3.00 kg
Croquette		3.75 kg

Boeuf Iberico LUMA

La génisse boeuf espagnole LUMA représente les animaux de 2-3 ans des races Charra et Morucha. Les animaux, qui proviennent exclusivement d'un élevage adapté à l'espèce, sont élevés à la perfection avec notre noble moule.

Filet		2.40 kg
Entrecôte		7.00 kg
Parisienne		5.00 kg
Côte de Boeuf		7.00 kg
Rumstek		3.00 kg

Porc LUMA

Le porc LUMA est reconnue pour être une viande de porc suisse unique et saine. Les Grands porcs blancs suisses utilisés se nourrissent de produits naturels comme par exemple les graines de lin, qu'ils mangent en grandes quantités. C'est de cette manière que les porcs développent des oméga 3, acides gras essentiels pour notre organisme.

Côte Filet		1.90 kg
Côtelette		2.30 kg
Cou		1.70 kg
Poitrine		1.80 kg
Saucisse a griller (lot de 4)		0.24 kg
Saucisse hachage gros (lot de 2)		0.32 kg

Luma Delikatessen - Liste de produits "Gastro" 2024

Article		Poids ca. (kg)
---------	--	----------------

Boeuf suisse handselected

Notre bœuf suisse Handselected vient d'un programme d'élevage suisse, où tous les critères majeurs sont respectés et appliqués à la lettre, pour une viande de qualité supérieure.

Filet	2.20 kg
Entrecôte	2.60 kg
Parisienne	2.50 kg
Tatare 150g (lot de 30)	3.00 kg
Tatare 70g (lot de 70)	4.90 kg
Morceau de la maison	0.30 kg
Chain Steak	0.29 kg
Chuck Flap	1.25 kg
Flanchet	0.60 kg
Flat Iron	0.51 kg
Plat-de-côtes	1.80 kg
Os à moelle	10.00 kg
Steak haché (lot de 2)	0.30 kg
Steak haché classic (lot de 20)	4.00 kg

Dry-Aged Boeuf suisse handselected

Le Handselected Swiss Beef a été séché pendant 3 semaines.

Tomahawk entier	4.50 kg
Tomahawk Steak	1.00 kg
Côte de Boeuf	4.60 kg

Boeuf d'Hérene Originaire du Valais

La durabilité et l'amour des méthodes d'élevage quasi naturelles et de la préservation des moutons cultivés en Suisse. Avec l'Eringier, il s'agit de les animaux, qui sont abattus pendant les mois d'hiver, lorsqu'ils sont le plus nourris.

Filet	2.20 kg
Burger 180g (lot de 2)	0.36 kg
Tatare 150g (lot de 20)	3.00 kg
Tatare 70g (lot de 70)	4.90 kg

Boeuf suisse Black Angus

Filet	1.80 kg
Entrecôte	2.50 kg
Parisienne	2.50 kg
Bavette	0.73 kg
Flat Iron	0.50 kg
Flanchet	0.58 kg
Onglet	0.55 kg
Hampe	0.80 kg
Chain Steak	0.18 kg
Picanha	1.00 kg
Steak haché Swiss Black Angus 160g (lot d. 20)	3.20 kg

Boeuf Suisse

Juteux, tendre et prêt à être dégusté - naturellement d'origine suisse et transformé avec soin.

Entrecôte	5.00 kg
Parisienne	2.30 kg
Filet	2.20 kg
Classic Filet	2.30 kg

Luma Delikatessen - Liste de produits "Gastro" 2024

Article		Poids ca. (kg)
---------	--	----------------

Porc suisse handselected

Notre porc suisse Handselected est issu du programme « Buurehof Säuli » - ce terme désigne une viande de qualité premium et de la meilleure origine qui soit. Les porcs grandissent dans des petites exploitations familiales suisses où ils disposent de plus d'espace que dans les exploitations conventionnelles et peuvent sortir librement en plein air. La nourriture des animaux provient de minoteries suisses.

Palette sans os	5.50 kg
Cou	2.00 kg
Travers	0.50 kg
Secreto	0.26 kg

Porc suisse Dry-Aged Edition spéciale

Viande de porc suisse sélectionnée, qui a été affinée à sec pendant 35 jours. Très tendre, juteuse et savoureuse.

Côtelette	2.10 kg
Côte Filet	1.80 kg

Veau suisse handselected

Notre Handselected Swiss Veal vient exclusivement de fermes suisses. Les veaux sont élevés dans le respect des normes les plus récentes relatives au bien-être animal et ont toujours accès au lait et au fourrage grossier.

Parisienne	1.40 kg
Côtelette	2.00 kg
Côte Filet	2.00 kg
Flanchet	0.23 kg
Jou	0.50 kg
Travers	0.75 kg

Luma Delikatessen - Liste de produits "Gastro" 2024

Article		Poids ca. (kg)
---------	--	----------------

Boeuf espagnol

Leur viande est unique et incroyablement bonne à bien des aspects.

Old Cow (Dry Aged)

Filet	2.50 kg
Entrecôte	4.00 kg
Parisienne	5.00 kg

Charra

Entrecôte	5.00 kg
Steak T-Bone & Porterhouse	1.00 kg
Tomahawk	1.10 kg
Joue de bœuf	0.75 kg

Morucha

Morucha Côte de Boeuf	5.80 kg
-----------------------	---------

Porc Pata Negra "Bellota"

Ce porc d'Espagne compte parmi les viandes de porc les plus nobles du monde. Elle est reconnaissable par sa couleur sombre, son goût de noisette, mais aussi parce qu'elle est finement persillée.

Filet	0.32 kg
Côtelette	2.50 kg
Cou	2.00 kg
Secreto	0.41 kg
Papada	1.00 kg
Pluma	0.58 kg
Joue (Tête)	0.50 kg
Preso	1.40 kg
Travers	2.00 kg
Abanico	0.95 kg
Steak haché (lot de 20)	3.00 kg
Salamankerli (lot de 2)	0.16 kg

Chianina

C'est sûrement la meilleure viande que l'Italie a à proposer. Le bœuf Chianina délivre une viande excellente, délicate, peu grasse et peu filandreuse.

selle de bœuf entière	10-15 kg
Bifteck à la florentine «T-Bone»	1.10 kg

Boeuf Uruguayen

200 jours grainfed, race Hereford Black Angus

Filet	1.80 kg
Entrecôte	4.50 kg
Parisienne	3.00 kg

Luma Delikatessen - Liste de produits "Gastro" 2024

Article		Poids ca. (kg)
Boeuf américain Creekstone		
<i>Nos fournisseurs du Kansas, du Nebraska et de l'Oklahoma sont fiers de produire une viande capable de plaire à tous leurs clients. Les grades américains de qualité de la viande «Prime» et «Choice» garantissent une qualité constante au plus haut niveau.</i>		
Prime		
Filet		2.00 kg
Entrecôte		5.80 kg
Parisienne		6.00 kg
Rumsteck		2.80 kg
Enveloppe de rumsteck		1.20 kg
Côte de boeuf "Dry Aged"		5.00 kg
Choice		
Filet		2.20 kg
Entrecôte		5.50 kg
Parisienne		5.80 kg
Steak T-Bone & Porterhouse		0.68 kg
Tomahawk		1.10 kg
T-Bone & Porterhouse entier		9.70 kg
Deuxième coupe & autres		
Plat-de-Côtes		3.70 kg
Onglet		2.00 kg
Hampe		1.90 kg
Bavette		3.35 kg
Flanchet		1.80 kg
Poitrine		8.00 kg
Teres Major		3.60 kg
Bison		
Filet		1.50 kg
Entrecôte		2.30 kg
Parisienne		4.50 kg
Tomahawk		0.75 kg

Luma Delikatessen - Liste de produits "Gastro" 2024

Article	Poids ca. (kg)
Steak haché	
Boeuf LUMA 150g (lot de 20)	3.00 kg
Boeuf suisse handselected (lot de 2)	0.36 kg
Boeuf suisse handselected (lot de 36)	6.48 kg
LUMA suisse Black Angus 160g (lot de 20)	3.20 kg
Suisse classic (lot de 20)	4.00 kg
Boeuf d'Hérene Orig. du Valais 180g (lot de 2)	0.36 kg
Boeuf d'Hérene Orig. du Valais (lot de 36)	6.48 kg
AUS Wagyu 180g (lot de 20)	3.60 kg
AUS Premium Wagyu 180g (lot de 20)	3.60 kg
Pata Negra "Bellota" (lot de 20)	3.00 kg
végan à la carotte (lot de 30)	3.80 kg
Saucisse	
Porc LUMA hachage gros (lot de 2)	0.32 kg
Porc LUMA à griller (lot de 4)	0.24 kg
Salamankerli (lot de 2)	0.16 kg
AUS Wagyu à griller (lot de 2)	0.45 kg
Charcuterie	
Jambon de Parma	7.50 kg
Cecina de Leon Taco	1.90 kg
Jamon Ibérico entier	5.00 kg
Jamon Ibérico "Bellota" Blazquez	0.10 kg
Lomito "Bellota"	0.25 kg
Viande séchée de boeuf wagyu japonaise	4.00 kg
Salametti de porc Luma (lot de 2)	0.18 kg
Lard Porc LUMA	1.30 kg

Luma Delikatessen - Liste de produits "Gastro" 2024

Article		Poids ca. (kg)
---------	--	----------------

Australien Wagyu 3-5

Filet		2.25 kg
Entrecôte		2.05 kg
Rumsteck		2.85 kg
Plat-de-côte		2.50 kg
Bavette		1.60 kg

Australien Wagyu 6-9

Filet (BMS 6-7)		2.65 kg
Entrecôte (BMS 6-7)		5.00 kg
Parisienne (BMS 6-7)		2.95 kg
Tomahawk entier (BMS 5-6)		4.00 kg
Tomahawk (BMS 5-6)		1.40 kg
Plat-de-côte		4.60 kg
Bavette		1.85 kg
Flanchet		2.30 kg

Boeuf Wagyu originaire du japon

La meilleure viande du monde et accessoirement la plus chère est maintenant disponible chez nous. Nos bœufs japonais pure race à robe noire sont nés et ont été élevés dans les régions de Satsuma, Kagoshima et Gunma. Nous vous proposons différents niveaux de qualité – de A3 à A5+.

Filet A5+		4.20 kg
Filet A5		3.80 kg
Filet A4		3.50 kg
Entrecôte A5+		3.50 kg
Entrecôte A5		3.50 kg
Entrecôte A4		3.50 kg
Aiguillette rumsteak de boeuf A5		3.80 kg
Grasse		0.50 kg

Boeuf Wagyu japonais de Kobe

Le bœuf Kobe légendaire est un des aliments les plus uniques et les plus rares au monde. Selon les critères les plus stricts, un bœuf Kobe doit vivre dans la province de Hyōgo de sa naissance à son abattage. Grâce à son persillage uniforme, cette viande fond dans la bouche.

Filet		4.10 kg
Entrecôte		3.10 kg

Luma Delikatessen - Liste de produits "Gastro" 2024

Article		Poids ca. (kg)
---------	--	----------------

Agneau

Les agneaux proviennent nos produits grandissent en pleine nature, que ce soit dans les Alpes, dans les îles de Nouvelle-Zélande, ou encore en forêt. N'est-ce pas là la forme d'élevage idéale?

l'agneau d'Engadine est un véritable régal. Élevé de manière écologique, il impressionne par son goût et par sa consistance.

Carré (Nouvelle-Zélande)		0.45 kg
Gigot (Suisse)		2.80 kg
Epaule (Suisse)		1.60 kg

Gibier

Entrecôte de chevreuil		0.55 kg
Carré de marcassin		0.80 kg
Petite joue de marcassin		1.00 kg
Entrecôte de cerf-veau		1.70 kg
Filet de cerf-veau (lot de 2)		0.50 kg
Joues de cerf		1.00 kg
Carré de cerf-veau		0.70 kg

Poisson

Saumon fumé		0.70 kg
Filet Royal de saumon fumé		0.20 kg

Végan

Steak haché végan à la carotte (lot de 30)		3.80 kg
--------------------------------------------	--	---------

Luma Delikatessen - Liste de produits "Gastro" 2024

Article		Poids ca. (kg)
---------	--	----------------

Volaille suisse

Il est rare de trouver de la bonne volaille suisse, élevée dans les règles de l'art. Les animaux ont besoin de beaucoup d'espace et de beaucoup de temps pour leur croissance, ainsi que d'une bonne alimentation. Un produit ne peut convaincre en matière de goût et de texture que lorsque tous ces critères sont remplis. Nos poulets et canards Dry Aged, ainsi que notre poulet Ribelmais remplissent ces critères à 100 %.

Dry Aged

Poitrine de poulet suprême (lot de 2)	0.37 kg
Steak de poulet (lot de 2)	0.30 kg
Poulet entier	1.40 kg
Poitrine de canard (lot de 2)	0.40 kg
Steak de canard (lot de 2)	0.28 kg
Canard entier	1.50 kg

Poulet Ribelmais

Entier	1.2 - 1.8 kg
Entier désossé	0.90 kg
Poitrine suprême	2.50 kg
Poitrine élevé nature (sans os)	2.50 kg
Poitrine nature	2.50 kg
Cuisses	2.50 kg
Steak élevé nature	2.50 kg
Drummer	1.50 kg
Petites ailes	2.50 kg

Pintade

Entier	1.20 kg
Poitrine suprême	2.50 kg
Cuisses	2.50 kg

Canards

Entier	2-3 kg
Poitrine	1.00 kg
Cuisses	2.50 kg
Steak élevé nature	2.50 kg

Oie Ribelmais

Entier	3-4 kg / 4-5 kg
--------	-----------------