

Tel: 03.87.03.37.03 Mail: saps@abattoirdesarrebourg.fr

rue Bellevue Zone Industrielle 57400 Sarrebourg

## **PORC**

Client						
Abattage du		u				
N° abattage						
3		•				
Découpe primaire			Conditionnement pa	ar 2 4 6	8	
Découpe sous vide		Option : Nouveau	u service : ficelage de	es rotis - 12e HT OUI/N	ON (entourer votre choix)	
			ABATS sous-vide 20e H.T.	Tranchés	non tranchés	
Prestation à effectuer pour le :			ATTENTION : à venir RECUPERER dans			
ATTENTION : à réc	unérer entre 10h00	) et 11b00		les 5 jours suivants l	'abattage	
ATTENTION . a rec	uperer entre ronot	ret illioo				
Filet Mignon	Entier		Jambon	Escalopes	<del></del>	
Thet mignon	Littlei		Jambon	Roti		
				entier à saler		
Sauté	sachet 500g		Viande	800 g		
	sachet 1kg		Hâchée salée			
			(10grs de sel/ Kg) <b>tête</b>	fendue	T	
Longe	Côte			desossée		
(carré)	Roti s/os		pieds	entiers		_
(0 5)			<b>,</b>	fendus		
Epaule	Roti		0	1. 1.	<del></del>	
	Sauté		Saucisserie	chipolatas		
Jambonneau	entier			-	s-vide par Kg)	
	en deux			Nombre de kilos souha (min. 10 Kg) :	ité	
	CHUCUX			(		
Poitrine	Morceau 500g		Couenne	Récupéi	rée ou jetée	
	Tranche			<u> </u>	rer votre choix	
	hachage					
viande à	entière à saler			T		
hacher	vrac		Gras	Récup	éré ou jeté	
	sous vide			entourer votre choix		
				conditionnement par 5 K	g sous-vide	
Commentaires :						