Tel : 03.87.03.37.03
Mail: saps@abattoirdesarrebourg.fr

rue Bellevue
Zone Industrielle
57400 Sarrebourg

PORC

Client :
Abattage du :
Frappe :

Abattage BIO :
OUI ou NON (choix à entourer)

Conditionnement par 2 - 4 - 6 - 8 **(choix à entourer)**

Option : ficelage des rotis - ***12e HT/carcasse***
OUI / NON **(choix à entourer)**

ABATS sous-vide 20e H.T. — **tranchés** ☐ — **non tranchés** ☐

ATTENTION : à venir RECUPERER dans les 5 jours suivants l'abattage

Prestation à effectuer pour le :

ATTENTION : à récupérer entre 10h00 et 11h00

Filet Mignon	*Entier*		
Sauté	*sachet 500g*		
	sachet 1kg		
Longe	*Côte*		
(carré)	*Roti s/os*		
	Marinade		**CURRY ou PAPRIKA (choix à entourer)**
Epaule	*Roti*		
	Sauté		
Jambonneau	*entier*		
	en deux		
Poitrine	*Morceau 500g*		
	Tranche		
	hachage		
	entière à saler		
	Marinade		**CURRY ou PAPRIKA (choix à entourer)**
viande à hacher*	*vrac*		
***c'est à vous de hacher la viande**	sous vide		

Jambon	*Escalopes*		
	Roti		
	entier à saler		
	Marinade		**CURRY ou PAPRIKA (choix à entourer)**
Viande hachée salée (10grs de sel/ Kg)	en vrac (env. 800grs)		
	en plaquettes		
tête	***fendue***		
	desossée		
pieds	entiers		
	fendus		
Saucisserie	chipolatas		
	façon "merguez"		
	(Sous-vide par Kg)		
	Nombre de kilos souhaité (min. 10 Kg) :		
Couenne	Récupérée ou jetée ***(choix à entourer)***		
Gras	Récupéré ou jeté ***(choix à entourer)*** ***conditionnement par 5 Kg sous-vide***		

Commentaires :