



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)
(Si oui : ATTENTION - pas de marinade CURRY)

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

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

Prestation à effectuer pour le :

ATTENTION : à récupérer entre 10h00 et 11h00

ABATS
sous-vide
20e H.T.

tranchés

☐

non
tranchés

☐

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

Filet Mignon	Entier			Jambon	Escalopes Roti entier à saler Marinade			CURRY ou PAPRIKA (choix à entourer)
Sauté	sachet 500g sachet 1kg			Viande hachée salée (10grs de sel/ Kg)	en vrac (env. 800grs) en plaquettes			
				tête	fendue desossée			
Longe (carré)	Côte Roti s/os Marinade			pieds	entiers			
					fendus			
Epaule	Roti Sauté			Saucisserie	chipolatas façon "merguez" (Sous-vide par Kg)			
					Nombre de kilos souhaité (min. 10 Kg) :			
Jambonneau	entier en deux			Couenne	Récupérée ou jetée (choix à entourer)			
Poitrine	Morceau 500g Tranche hachage entière à saler Marinade			Gras	Récupéré ou jeté (choix à entourer) conditionnement par 5 Kg sous-vide			
viande à hacher* *c'est à vous de hacher la viande	vrac sous vide							

Commentaires :