



COUPES DE PORC OPTIMISÉES

Nom: _____ N° Porc _____
 Tél. _____

Précisions sur les découpes: _____

COUPES	<input checked="" type="checkbox"/>		Un/pqt		<input checked="" type="checkbox"/>
Échine entière avec os (soc)					Panne
Échine entière désossée (soc)					Rognon
Steak d'échine (côte d'échine)					Cœur (tranché)
Rôti d'échine désossée (roulée)					Foie (tranché)
Rôti d'épaule avec os (picnic)					Joue
Rôti d'épaule désossée (picnic)					Langue
Rôti de palette avec os					Os à soupe
Steak épaule (palette tranchée)					Os à fond
Bavette					Os à chien
Jarret entier					<input checked="" type="checkbox"/>
Osso buco					Congelé
Côtelette avec os					Étiqueté pour la vente
Côtelette désossées					
Carré (4 côtes)					
Rôti de longe (désossé)					
Filet entier					
Flanc entier (bacon)					
Côtes levées flanc					
Côtes levées de dos (spare ribs)					
Rôti de fesse avec os					
Rôti de fesse désossée (roulée)					
Steak de fesse (tranche intérieur, extérieur, pointe)					
Escalope (fesse)					
Jambonneau (jarret arrière)					
Cubes à mijoter					
Cubes à brochette					
Lanières					
Viande à fondue					
Haché					

Emballé le:
Nombre de boîtes:
Emballé par: