



Informations

DEMI-PORC CONGÉLATEUR

Pourquoi faire l'achat d'un demi porc ?

Parce que cela vous permet de réaliser des économies de temps et d'argent (**jusqu'à 25% !**).

Une demi carcasse de porc pèse environ 95 et 110 lbs (45-50 kg). Le prix de base est de 5,54\$/kg (incluant viande, débitage, emballages sous-vide). Pour le porc haché en saucisses (2 variétés au choix) il faut ajouter 4,41\$/kg. Pour la transformation du bacon et jambon, il faut ajouter 2,75\$/kg (saumure ordinaire) ou bien 3,75\$/kg (saumure sans nitrites ajoutés).

Les pièces emballées sous-vides sont congelées et peuvent être conservées de 8 mois à 1 an au congélateur.

Exemple de prix pour un demi-porc de 45kg :

45kg x 5,54\$/kg = 249,30\$ + 29,25\$ (9kg x 3,25\$/kg pour le fumage du bacon, jambon fumé à l'ancienne, jambon mignon)
Total: 278,55\$

En raison de la forte demande, prévoir un délai d'au moins 4 à 6 semaines pour la réception de votre de votre viande et pour sa découpe

* 1 choix par catégorie

PICNIC

- Cubes à ragoût
- Picnic fumé
- Rôti d'épaule
- Porc haché

SOC

- Échine
- Soc avec os (x2)
- Soc désossé (x2)
- Cubes à ragoût
- Palette avec os (x3)
- Porc haché

BOUT DE CÔTES

- rôti avec os
- rôti désossé
- Cubes à ragoût
- Porc haché
- Carré de porc 5 côtes *

CENTRE DE LONGE

- Côtelette avec os
- Côtelette désossée
- * épaisseur: _____ (1/2 " , 3/4" , 1 ")
- Carré de porc 5 côtes *

* Possibilité d'un carré de porc 10 côtes (bout+centre)

BAVETTE

oui

BOUT DE FILET

- rôti avec os
- rôti désossé
- Porc haché

FILET

oui

CÔTES LEVÉES DE DOS

* Ne peut être jumelé avec la côtelette avec os (même os) oui

CÔTES LEVÉES DE FLANC

oui Coupe spareribs

FLANC

- Lard frais
- Bacon
- Grillades

FESSE

Jambon fumé à l'ancienne + Jambon mignon

Cubes à ragoût

Steak de porc désossé

* épaisseur: _____ (1/2 " , 3/4" , 1 ")

Jambon fumé avec l'os

* 4 quarts de fesse

JARRETS

* 2 choix possibles

Jarret (avant)

Osso buco * x2 (arrière)

Porc haché

TÊTE

* joues, oreilles, langue, nez

oui coupé en 2

PORC HACHÉ

* Peut être combiné

→ % saucisses 25% 50% 75%

SAUCISSES

* 2 variétés au choix : _____

* à l'exception de la Bleuets-chèvre, Celtic, Chorizo, Frankfurt, & Fumante

NOM: _____

Demi-porc Porc complet

TÉLÉPHONE: _____

DATE: _____

Initiales employé(e)