



# 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 5,99\$/kg (incluant viande, débitage, emballages sous-vide). Pour le porc haché en saucisses (2 variétés au choix) il faut ajouter 5,99\$/kg. Pour la transformation du bacon et jambon, il faut ajouter 4,49\$/kg (saumure ordinaire) ou bien 5,49\$/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 5,99\$/kg = 269,55\$ + 40,41\$ (9kg x 4,49\$/kg pour le fumage du bacon, jambon fumé à l'ancienne, jambon mignon)**  
**Total: 309,96\$**

*En raison de la forte demande, prévoir un délai d'au moins 3 à 4 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/ lard salé
- 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

### JARRET AVANT

- Jarret
- Porc haché

### JARRET ARRIÈRE

- Osso buco (2 mcx)
- Jarret fumé
- Porc haché

### DEMI-TÊTE

oui  non  tête entière  tête coupée en 2 +2\$

### PORC HACHÉ

% saucisses  25%  50%  75%

### SAUCISSES

\* 2 variétés au choix : \_\_\_\_\_

NOM: \_\_\_\_\_

Demi-porc  Porc complet

# TÉLÉPHONE: \_\_\_\_\_

DATE: \_\_\_\_\_

Initiales employé(e)