



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)