



FICHE DECOUPE PORC

Tél : 04 92 32 08 74

Site internet : www.provencealpesagglo.fr/circuits-courts/

mail : abattoir.digne@provencealpesagglo.fr

Nom de l'éleveur :		NBRE DE FORFAIT TRIPES	Nombre de porcs amenés à l'abattoir	Porcelet(s)
Téléphone :				Porc(s)
Jour et heure de récupération	Vendredi matin le_ / _ / 2025 À _H_		TOTAL

CONDITIONNEMENT	GAMMES PROPOSEES (Moins de rendement si découpe normale)	TARIFS H.T ABATTOIR	NOMBRE COLIS SOUHAITÉS (colis minimum de 5KG)	COMMENTAIRES	PRIX VENTE SOUHAITÉ AU KG TTC	Si pour magasin cocher ICI 1,90€/kg carc
FRAIS	Découpe normale (Jambon escalope, poitrine en tranche, longue côtes + rotis, épaules en rôti)	1,20 €/KG€	J o i n d r e
	Découpe barbecue (Jambon en rouelle, poitrine tranchée, longues côtes et rôtis épaules)	1,10 €/KG€	
SOUS VIDE	Découpe normale (Jambon en escalope, poitrine en tranche, longue côtes + rotis, épaules en rôti)	1,45 €/KG€	V o s t a r i f s
	Découpe barbecue (Jambon en rouelle, poitrine tranchée, longues côtes et rôtis épaules)	1,30 €/KG€	

PORC DÉCOUPE BOUCHERE	NBRE :	(séparation jambon épaule) Forfait 25€/carc
PORC CARCASSE NON DÉCOUPÉ	NBRE :	

Si fabrication de SAUCISSERIE remplir fiche fabrication à part