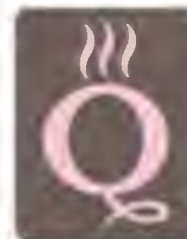


Catalogue produits



porketto®
Toutes les saveurs du Porcelet



www.porketto.com

Sommaire



PRESENTATION

• L'entreprise	2
• Culture et valeurs	4
• Le porcelet, produit gastronomique	5

PORCELET CARCASSE

• Porcelet entier	6
• Porcelet désossé	7

DECOUPE DE PORCELET

Carré	
• Carré double	8
• Carré simple	8
• Carré détalonné	9
• Carré de côtes	9
• Carré de côtes pré-sciées	10
• Carré de côtes à la française	10
• Carré de côtes détalonné	11
• Carré filet	11
• Carré filet s/os	12
• Côtes	12

Cuissot

• Culotte	13
• Cuissot av. pied s/quasi	13
• Cuissot s/pied s/quasi	14
• Cuissot semi-désossé s/s filet	14
• Cuissot désossé s/s filet	15
• Plancha	15
• Jarret arrière	16
• Pied avant/arrière	16

Epaule

• Epaule entière	17
• Epaule s/pied	17

• Epaule semi-désossée s/s filet	18
• Rôti d'épaule s/s filet	18

Echine

• Echine entière	19
• Echine désossée s/s filet	19

Autres

• Poitrine	20
• Sauté	20
• Maigre	21
• Noix de joue	21
• Gorge	22
• Rognon	22
• Tête	23

ELABORES DE PORCELET

Les Prêts à cuire (Marinés)

• Carré filet s/os	24
• Cuissot semi-désossé s/s filet	24
• Cuissot désossé s/s filet	25

Les Prêts à rôtir (Pré-cuits)

• Cocholait	26
• Porkette	26
• Gambinette (restauration)	27
• Carré filet s/os	27
• Rôtisette	28
• Jarrotin	28

Les Prêts à griller (Pré-cuits)

• Douillettes de Mélusine	29
• Filochette	29
• Brochette Abricotti	30

Les produits libre-service (Pré-cuits)

• Carré de côtes à la Française	31
• Côtes	31
• Carré filet	32
• Jarrotin	32
• Gambinette (rôtissoire)	33
• Rôtisette	33
• Grilladette	34
• Sauté	34
• Grignognette	35
• Filochette	35
• Parillada	36
• Jambon de Noel	36
• Douillettes 170g	37
• Douillettes 80g	37
• Brochouillette	38
• Galette	38

Les produits partenaires – Les produits farcis

• Porchetta niçoise	39
• Cochon de lait farci aux légumes	39
• Cuissot grill	40
• Couronne farcie aux légumes	40
• Filet farci aux légumes	41
• Jambonnette en croûte farcie	41

Les produits partenaires – Les plats cuisinés

• Civet à la bière	42
• Sauté aux prunes	42

Les produits partenaires – Les terrines

• Terrine aux abricots	43
• Terrine à la châtaigne	43
• Persillé	44

L'entreprise

Raison sociale :
Marque commerciale :

JB VIANDE SAS
PORKETTO



L'entreprise



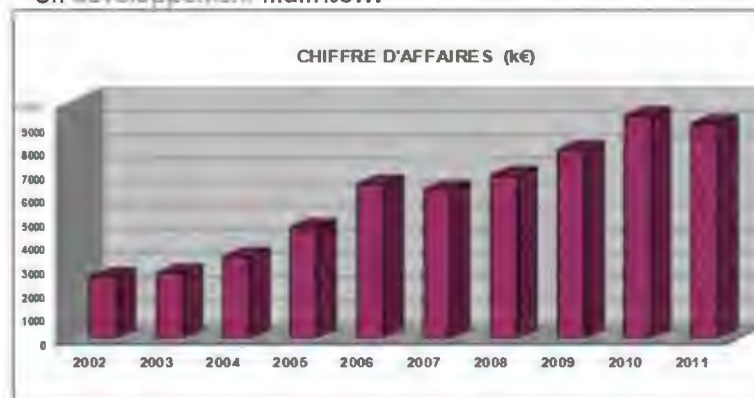
JB VIANDE/PORKETTO sélectionne, abat, transforme, élabore, conditionne la viande de porcelet, puis la commercialise en France et à travers le Monde.

Aujourd'hui , la société JB Viande est leader au niveau national avec près de 70% de parts de marché sur le porcelet carcasse et 95% sur la découpe.

Répartition de la clientèle



Un développement maîtrisé...



Présent dans plus de 20 pays....



3

Culture & Valeurs



Nous différencier pour «exister» et pour «durer»

porketto® by JB VIANDE offre - aux professionnels & consommateurs, gourmets & gourmands, petits & grands - l'opportunité de cuisiner et/ou de consommer facilement la viande de Porcelet, pour rendre le repas «croustillant» et convivial dans le respect du goût, de la naturalité et de l'équilibre alimentaire. C'est l'idée qui sous-tend tout ce que fait porketto®, de la sélection, l'abattage, la transformation à la commercialisation de ses produits à travers des réseaux de distributeurs.

C'est à la portée de tous de vendre un produit. Mais pour vendre des produits «plaisir», goûteux, de qualité, différenciants et récurrents, il faut développer des méthodes à la fois rentables et innovantes. C'est là la philosophie de porketto®. En optimisant l'utilisation des matières premières et en adaptant les systèmes de production aux besoins et préférences du moment, nous nous adaptons à l'utilisateur. Et nous répercutons ces économies sur vous, nos clients.

QREDI : Qualité, Respect, Engagement, Différence, Intégrité

Notre Culture d'entreprise, reconnue par nos équipes, nos clients, nos fournisseurs, nos partenaires s'inscrit dans une démarche de "Développement durable" à travers le « QREDI ».

Qualité

Nous apportons toute la vigilance pour assurer la sécurité alimentaire de nos produits et nous mettons en œuvre les moyens et efforts nécessaires pour garantir le goût, la saveur, la naturalité, l'équilibre alimentaire de nos aliments ainsi que leur praticité d'utilisation.

Respect

Nous assurons le plus grand respect :

- de tous nos clients et fournisseurs parce qu'ils nous permettent de progresser,
- de tous nos collègues de travail qui nous enrichissent parce qu'ils sont différents de nous-mêmes,
- de tous nos partenaires et collectivités, qui nous accompagnent au quotidien,
- de notre entreprise et ses biens, notre lieu de vie professionnelle.

Nous sommes pleinement responsables

- de nos consommations d'eau et d'énergie qui préservent notre environnement,
- de la maîtrise des rejets pour une planète propre,
- des conditions d'élevage et bien-être animal.

Engagement

Nous nous engageons à faire preuve d'excellence dans tout ce que nous entreprenons ainsi que dans nos rapports avec nos clients, nos fournisseurs, nos collègues, nos partenaires et collectivités.

Nous veillons à mettre en place une culture centrée sur le client qui repose sur un service hors pair et le respect de nos engagements à tous les échelons de l'entreprise.

Nous devons en outre faire preuve de jugement, de professionnalisme, de rigueur, de discipline personnelle, de persévérance et d'esprit d'équipe.

Nous revendiquons notre fierté d'appartenance à l'entreprise.

Différence

Nous cultivons nos différences par nos innovations, notre capacité à nous renouveler et à nous remettre en cause.

Intégrité

Nous agissons de manière intègre et conforme à l'éthique en tout temps afin de mériter et de préserver la confiance et le respect de nos clients, nos fournisseurs, nos collègues, nos partenaires et collectivités.



Le porcelet, produit gastronomique



Les caractéristiques de la viande de porcelet

Viande blanche d'une tendreté exceptionnelle, fondante & juteuse à laquelle est toujours associée une peau croustillante ("crispy") tant appréciée par les Aficionados du Produit. La maîtrise de la cuisson est l'un des points essentiels qui fera loi auprès des convives.

Depuis toujours, le porcelet demeure un met festif et convivial. Présent dans la Rome Antique puis sur les grandes tables médiévales, il a su séduire depuis quelques années les chefs étoilés. Il devient un produit « trendy » que restaurateurs et traiteurs prennent à leur compte souvent dans une cuisine de show-cooking.



Que les amateurs de porcelet, soucieux de leur silhouette se rassurent, le Porcelet est une viande peu grasse, avec seulement 9 à 12g de lipides et moins de 200kcal pour 200g de viande. Le Porcelet est une appellation générale pour laquelle on pourra apporter une différence en fonction du poids (et donc de son âge) de l'animal.

On différencie le « Cochon de lait » du « Porcelet » :

- Le Cochon de lait a consommé au cours de son existence pour l'essentiel de son alimentation du lait. Chez JB VIANDE, le Cochon de lait a un poids maximum de 7.0kgs de carcasse (environ 3/4 semaines, au sevrage).
- Ensuite il prend l'appellation de "Porcelet".

Le Porcelet peut se consommer de plusieurs manières :

- Généralement entier jusqu'à 18kgs :

- farci (exemple : en galantine en France , façon "porketta" en Italie)

- rôti (au four, en rôtissoire ou en méchoui)

- en méchoui (alternative à l'agneau)

- En découpe, le porcelet d'environ 20kg de carcasse (+/- 10 semaines) avec le carré, le cuissot, l'épaule, la poitrine, l'échine.



Carcasse



Porcelet entier

Le porcelet est éviscéré et livré sans abats rouges. Les rognons restent présents sur la carcasse qui est ouverte à partir du sternum sur une longueur de 25 à 40cm suivant le poids de l'animal.



Etat	Poids	Condit. Stand	Condit. Option	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	5/5,9kg	Pendu	1 /colis	5 jours	PC00300	3 7004525 1004 7
S/s gaz	5/5,9kg	1 /colis	1 /colis	12 jours	-	-
Congelé	5/5,9kg	Box	1 /colis	24 mois	PCG0300	3 7004525 1035 1
Frais	6/6,9kg	Pendu	1 /colis	5 jours	PC00400	3 7004525 1005 4
S/s gaz	6/6,9kg	1 /colis	1 /colis	12 jours	-	-
Congelé	6/6,9kg	Box	1 /colis	24 mois	PCG0400	3 7004525 1036 8
Frais	7/8,9kg	Pendu	1 /colis	5 jours	PC00500	3 7004525 1006 1
S/s gaz	7/8,9kg	1 /colis	1 /colis	12 jours	-	-
Congelé	7/8,9kg	Box	1 /colis	24 mois	PCG0500	3 7004525 1037 5
Frais	9/11,9kg	Pendu	1 /colis	5 jours	PC00600	3 7004525 1007 8
S/s gaz	9/11,9kg	1 /colis	1 /colis	12 jours	-	-
Congelé	9/11,9kg	Box	1 /colis	24 mois	PCG0600	3 7004525 1038 2
Frais	12/14,9kg	Pendu	1 /colis	12 jours	PC00700	3 7004525 1008 5
Congelé	12/14,9kg	Box	1 /colis	24 mois	PCG0700	3 7004525 1039 9
Frais	15/17,9kg	Pendu		12 jours	PC00800	3 7004525 1009 2
Congelé	15/17,9kg	Box		24 mois	PCG0800	3 7004525 1040 5
Frais	18/23,9kg	Pendu		12 jours	PC00900	3 7004525 1010 8
Congelé	18/23,9kg	Box		24 mois	PCG0900	3 7004525 1041 2
Frais	24/29,9kg	Pendu		12 jours	PC01000	3 7004525 1011 5
Congelé	24/29,9kg	Box		24 mois	PCG1000	3 7004525 1042 9
Frais	30/34,9kg	Pendu		12 jours	PC01100	3 7004525 1012 2
Congelé	30/34,9kg	Box		24 mois	PCG1100	3 7004525 1043 6
Frais	35/39,9kg	Pendu		12 jours	PC01200	3 7004525 1013 9
Congelé	35/39,9kg	Box		24 mois	PCG1200	3 7004525 1044 3
Frais	40/50kg	Pendu		12 jours	PC01300	3 7004525 1015 3
Congelé	40/50kg	Box		24 mois	PCG1300	3 7004525 1045 0
Frais	50/70kg	Pendu		12 jours	PC01400	3 7004525 1016 0
Congelé	50/70kg	Box		24 mois	PCG1400	3 7004525 1046 7



Porcelet désossé

Le porcelet entier est dévertébré. Seuls restent les os des avants-pattes.



Etat	Poids	Condit. Stand	Condit. Option	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	3/3,9kg	Box		12 jours	PC50120	3 7004525 1018 4
Congelé	3/3,9kg	Box		24 mois	PC50110	3 7004525 1017 7
Frais	4/4,9kg	Box		12 jours	PC50220	3 7004525 1020 7
Congelé	4/4,9kg	Box		24 mois	PC50210	3 7004525 1019 1
Frais	5/5,9kg	Box		12 jours	PC50320	3 7004525 1022 1
Congelé	5/5,9kg	Box		24 mois	PC50310	3 7004525 1021 4
Frais	6/6,9kg	Box		12 jours	PC50420	3 7004525 1024 5
Congelé	6/6,9kg	Box		24 mois	PC50410	3 7004525 1023 8
Frais	7/8,9kg	Box		12 jours	PC50520	3 7004525 1026 9
Congelé	7/8,9kg	Box		24 mois	PC50510	3 7004525 1025 2
Frais	9/11,9kg	Box		12 jours	PC50620	3 7004525 1028 3
Congelé	9/11,9kg	Box		24 mois	PC50610	3 7004525 1027 6
Frais	12/14,9kg	Box		12 jours	PC50720	3 7004525 1030 6
Congelé	12/14,9kg	Box		24 mois	PC50710	3 7004525 1029 0
Frais	15/17,9kg	Box		12 jours	PC50820	3 7004525 1031 3



Carré double

Carré double entier coupé à 10/12 côtes. Les rognons sont enlevés.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 4,0kg	1	2	12 jours	PD20722	3 7004525 1088 7
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 4,0kg	1	2	24 mois	PD20712	3 7004525 1087 0



Carré simple

Carré double entier coupé à 10/12 côtes et scié en deux dans le sens de la longueur.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,9kg	1	4	12 jours	PD20024	3 7004525 1083 2
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,9kg	1	4	24 mois	PD20014	3 7004525 1082 5



Découpe - Carré



Carré détalonné

Carré simple sur lequel les apophyses épineuses et l'épine dorsale sont enlevées.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,7kg	1	4	12 jours	PD20624	3 7004525 1085 6
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,7kg	1	4	24 mois	PD20614	3 7004525 1084 9



9



Carré de côtes

Carré simple composé des 10/12 côtes secondes et premières.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,5kg	2	4	12 jours	PD21824	3 7004525 1096 2
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,5kg	2	4	24 mois	PD21814	3 7004525 1095 5



Découpe - Carré



Carré de côtes pré-sciées

Carré simple composé des 10/12 côtes secondes et premières, prés-sciées afin de faciliter la coupe avec le couteau.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,7kg	1	4	12 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,7kg	1	4	24 mois	-	-



Carré de côtes à la Française

Carré de côtes, manchons dégagés. Les côtes sont parées pour les découvrir sur la longueur spécifiée.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,0kg	2	4	12 jours	PD21924	3 7004525 1099 3
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,0kg	2	4	24 mois	PD21925	3 7004525 1100 6



10



Carré de côtes détalonné

Carré détalonné composé des 10/12 côtes secondes et premières.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 0,55kg	2	4	12 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,5kg	2	4	24 mois	-	-



Carré filet

Le carré filet provient du carré simple après enlèvement du carré de côte. Il comprend le filet et la colonne vertébrale sans filet mignon.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 0,8kg	2	6	24 mois	-	-





Carré filet s/os

Le carré filet est désossé puis roulé et placé sous filet.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 0,55kg	2	8	12 jours	PD21724	3 7004525 1093 1
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 0,55kg	2	8	24 mois	PD21714	3 7004525 1092 4



Côtes

Côte individuelle tranchée suivant l'épaisseur spécifiée sur un carré simple (côtes secondes, premières, filet)
ou sur un carré de côtes (côtes secondes, premières.)

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 0,1kg	+/-20	+/-60	12 jours	PD250	3 7004525 1105 1
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 0,1kg	+/-20	+/-60	24 mois	PD260	3 7004525 1106 8





Culotte

La culotte est préparée à partir d'une carcasse au moyen d'une coupe en ligne droite pour dégager l'extrémité de l'ilium (quasi).



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	+/- 6,5kg	-	-	5 jours	PD30001	3 7004525 1108 2
S/s vide	+/- 6,5kg	-	-	12 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Cuissot av.pied s/quasi

Cuissot entier av. pied, os du coxal retiré. Le ganglion lymphatique et la graisse avoisinante sont enlevés.



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 3,2kg	1	4	12 jours	PD30424	3 7004525 1112 9
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 3,2kg	1	4	24 mois	-	-



Cuissot s/pied s/quasi

Cuissot entier, os du coxal retiré. Le ganglion lymphatique et la graisse avoisinante sont enlevés.



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 3,0kg	1	5	12 jours	PD30525	3 7004525 1117 4
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 3,0kg	1	5	24 mois	PD30515	3 7004525 1116 7



Cuissot semi-désossé s/s filet

Cuissot de porcelet roulé et mis sous filet après enlèvement de l'os du coxal et du fémur en suivant les canaux ou les limites naturelles.



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 2,5kg	1	2	12 jours	PD31022	3 7004525 1120 4
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 2,5kg	1	2	24 mois	PD31012	3 7004525 1119 8



Cuissot désossé s/s filet

Cuissot de porcelet roulé et mis sous filet après enlèvement de l'os du coxal, du fémur, du tibia, du péroné, en suivant les canaux ou les limites naturelles. Désossage en os coulé.



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 2,2kg	1	3	24 mois	PD31112	3 7004525 1122 8



Plancha

La plancha est préparée à partir d'un cuissot raccourci et coupée horizontalement selon une épaisseur spécifiée.



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 0,5kg	2	10	24 mois	-	-



Jarret arrière

Le jarret arrière est séparé du cuissot par découpe à la scie. Il comprend le tibia, le tarse et les os du canal calcanéen ainsi que les muscles associés.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 0,500kg	4	12	12 jours	PD32029	3 7004525 1124 2
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/-0,500kg	4	12	24 mois	PD32019	3 7004525 1123 5



Pied avant / arrière

Le pied peut avoir pour origine le jambon ou l'épaule.

Pour un pied arrière, le poids sera d'environ 200g et pour le pied avant il sera d'environ 120g.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	+/- 0,200kg	-	-	5 jours	PD33011	3 7004525 1126 6
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 0,200kg	Vrac	+/-75	24 mois	PD33010	3 7004525 1125 9



Découpe - Epaule



Epaule entière

L'épaule comprend l'omoplate, l'humérus, le tibia et le pied ainsi que les muscles associés. Elle est enlevée par une coupe opérée le long des limites naturelles entre les muscles du dessus et les côtes.



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	+/- 1,9kg	-	-	5 jours	PD12700	3 7004525 1068 9
S/s vide	+/- 1,9kg	1	7	12 jours	PD12727	3 7004525 1070 2
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/-1,9kg	1	7	24 mois	PD12717	3 7004525 1069 6



Epaule s/pied

Epaule entière s/pied.



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,8kg	2	8	12 jours	PD12728	3 7004525 1071 9
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,8kg	2	8	24 mois	PD12310	3 7004525 1067 2

17

Découpe - Epaule



Epaule semi-désossée s/s filet

Epaule préparée à partir d'une épaule entière par enlèvement de l'humérus (palette).



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,7kg	1	3	12 jours	PD12823	3 7004525 1075 7
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,7kg	1	3	24 mois	PD12813	3 7004525 1073 3



Rôti d'épaule s/s filet

Epaule de porcelet désossée.



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,1kg	2	6	12 jours	PD12913	3 7004525 1076 4
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,1kg	2	6	24 mois	PD12923	3 7004525 1077 1

18



Echine entière

L'échine est préparée à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite opérée au niveau des vertèbres cervicales.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,7kg	1	8	12 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,7kg	1	8	24 mois	-	-



Echine désossée s/s filet

L'échine est préparée à partir d'une carcasse par une coupe en ligne droite opérée au niveau des vertèbres cervicales qui sont enlevées pour fournir une échine désossée.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,0kg	1	6	12 jours	PD11226	3 7004525 1062 7
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/-1,0kg	1	6	24 mois	PD11216	3 7004525 1061 0



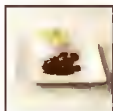


Poitrine

Poitrine entière s/mouille (av. couenne av. os).



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,0kg	2	14	12 jours	PD40247	3 7004525 1132 7
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,0kg	2	14	24 mois	PD40237	3 7004525 1131 0



Sauté

Epaule, échine ou cuissot découenné, dégraissé et coupé main.
Les morceaux sont congelés à plat. Possibilité de définir un autre poids.



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 60g	+/- 2,0kg	3 poches	12 jours	PD11246	3 7004525 1064 1
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/-60g	+/- 2,0kg	3 poches	24 mois	PD11236	3 7004525 1063 4



Maigre

Viande de parage provenant de la préparation des découpes de porcelet destinée à la transformation et emballée en vac. La teneur en maigre est de l'ordre de 85%.



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	+/- 2,5kg	5 poches	12 jours	PD50526	3 7004525 1134 1
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	+/- 2,5kg	5 poches	24 mois	PD50516	3 7004525 1133 4



Noix de joue

La noix de joue (noix de joue et contre joue) est parée et composée uniquement de la masse musculaire des masséters. Les morceaux sont congelés à plat. Uniquement sur réservation et sur stock disponible (quantité extrêmement limitée).



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 20g	+/- 1,0kg	5 poches	12 jours	PD567218	3 7004525 1140 2
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 20g	+/- 1,0kg	5 poches	24 mois	PD567118	3 7004525 1139 6





Gorge

La gorge est découennée.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	+/- 2,5kg	5 poches	12 jours	PD57023	3 7004525 1143 3
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	+/- 2,5kg	5 poches	24 mois	PD57010	3 7004525 1141 9



Rognon

Les rognons sont présentés entiers et décapsulés.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 120g	+/- 2,5kg	6 poches	24 mois	-	-





Tête

La tête est entière avec les oreilles, les joues, la langue,...



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	+/- 2,0kg	-	-	5 jours	PD56024	3 7004525 1138 9
S/s vide	+/- 2,0kg	Vrac	+/- 5	12 jours	PD56023	3 7004525 1137 2
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 2,0kg	Vrac	+/- 5	24 mois	PD56010	3 7004525 1135 8

Les prêts à cuire (Marinés)



Carré filet s/os

Carré simple de porcelet s/os, roulé, puis ficelé. Le produit est préparé en salaison avec une base de lait entier.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,3kg	1	8	12 jours	SOSV012	3 7004525 1187 7
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,3 kg	1	8	24 mois	-	-



Cuissot semi-désossé s/s filet

Cuissot de porcelet roulé et mis sous filet après enlèvement de l'os du coxal et du fémur. Le produit est préparé en salaison.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 2,7kg	1	2	24 mois	-	-



24

Les prêts à cuire (Marinés)



Cuissot désossé s/s filet

Après ablation du jarret, le cuissot est désossé, puis mis sous filet. Le produit est préparé en salaison.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	Frais	-	-	-	-	-
S/s vide	S/s vide	-	-	-	-	-
S/s gaz	S/s gaz	-	-	-	-	-
Congelé	Congelé	+/- 2,4kg	1	3	24 mois	-



Les prêts à rôtir (Pré-cuits)



Cocholait

Cochon de lait âgé de 3 à 4 semaines ouvert sous forme de crapaudine. Saumuré à base de lait, le produit est cuit à basse température en poche, préservant ainsi les jus naturels, les arômes et les vitamines.

A consommer en l'état ou avec la personnalité que chacun souhaitera conférer. Produit destiné au traiteur & rôtiisseur.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 5,5kg	1	1	35 jours	PESV001	3 7004525 1161 7
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 5,5kg	1	1	24 mois	PECG001	3 7004525 1148 8



Porkette

Porcelet désossé (hormis la tête) farci de jambon découenné-désossé. Saumuré à base de lait, le produit est cuit à basse température en poche, préservant ainsi les jus naturels, les arômes et les vitamines.

A consommer en l'état ou avec la personnalité que chacun souhaitera conférer. Produit destiné au traiteur & rôtiisseur.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 9kg	1	1	35 jours	PESV002	3 7004525 1162 4
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 9kg	1	1	24 mois	PECG002	3 7004525 1149 5

Les prêts à rôtir (Pré-cuits)



Gambinette (restauration)

Epaule de porcelet désossée, seule la pointe du radius-cubitus (environ 40g) reste présente pour la présentation.
Produit de show-cooking destiné au traiteur & rôtiisseur.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,9kg	1	3	35 jours	PESV004	3 7004525 1164 8
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,9kg	1	3	24 mois	PECG004	3 7004525 1151 8



Carré filet s/os

Carré filet de porcelet sans os, cuit avec son jus de cuisson.
Produit destiné aux traiteurs, rôtiisseurs ou à la restauration commerciale.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).



Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 0,550kg	1	8	35 jours	PESV012	3 7004525 1171 6
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 0,550kg	1	8	24 mois	PECG012	3 7004525 1157 0

Les prêts à rôtir (Pré-cuits)



Rôtissette

Echine double désossée sous filet, cuite avec son jus de cuisson.
Produit destiné à la restauration commerciale, traiteur et rôtisserie.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,0kg	1	5	35 jours	PESV007	3 7004525 1166 2
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,0kg	1	5	24 mois	PECG007	3 7004525 1153 2



Jarrotin

Jarret avant et arrière, cuit avec son jus de cuisson.
Produit destiné à la restauration commerciale et au traiteur. Une alternative à la souris d'agneau !

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 0,400kg	1	10	35 jours	PESV008	3 7004525 1167 9
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 0,400kg	1	10	24 mois	PECG018	3 7004525 1158 7

Les prêts à griller (Pré-cuits)



Douillettes de Mélusine

Saucisse de porcelet pochée au lait.
Produit destiné à la restauration commerciale, traiteur et rôtisserie.

Ingrédients : Viande de porcelet (maigre & gorge) 87%, eau, sel, moutarde à l'ancienne, fécule de pomme de terre, épices et aromates, vinaigre, stabilisant E451.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 170g	4	20	30 jours	PESV020	3 7004525 1173 0
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 170g	4	20	12 mois	PECG020	3 7004525 1159 4



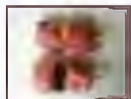
Filochette

Echine et/ou épaule et/ou jambon cuit effiloché en morceaux de 2 à 7 cm. Pour répondre à toutes les envies, la Filochette s'intégrera parfaitement en poêlée, wok, salade, sandwich... Simple et rapide elle se consomme en l'état froide ou réchauffée en 3 minutes.

Ingrédients : Viande (échine et/ou époulet et/ou jambon), saumure (eau, lait, arômes et épices, stabilisant E450)

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,0kg	6 portions	6	35 jours	PESV040	3 7004525 1174 7
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 1,0kg	6 portions	6	12 mois	PECG040	3 7004525 1160 0

Les prêts à griller (Pré-cuits)



Brochette Abricotti

Epaule ou échine coupé mains en morceaux d'environ 30g avec abricots et pruneaux.

Ingrédients : Viande (échine et/ou épaule), saumure (eau, lait, arômes et épices, stabilisant E450), abricots et pruneaux, épices.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	+/- 180g	1	30	12 mois	-	-

Les produits libre-service



Carré de côtes à la Française

Carré de côtes à la Française (2 à 4 côtes) cuit avec son jus de cuisson.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 220g	2	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Côtes

Côte individuelle avec manchon dégagé tranchée suivant l'épaisseur spécifiée sur un carré simple (côtes secondes, premières, filet) ou sur un carré de côtes (côtes secondes, premières.) et cuite avec son jus de cuisson.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 100g	4	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits libre-service



Carré filet

Le carré filet provient du carré simple après enlèvement du carré de côte. Il comprend le filet désossé. Il est cuit avec son jus de cuisson.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,0kg	1	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Jarrotin

Jarret arrière, cuit avec son jus de cuisson.
Une alternative à la souris d'agneau !

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 400g	1	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits libre-service



Gambinette (rôti)

Epaule raccourcie de porcelet semi-désossée cuite avec son jus de cuisson.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,3kg	1	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Rôtissette

Echine double désossée sous filet, cuite avec son jus de cuisson.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,0kg	1	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits libre-service



Grilladette

Côte d'échine marinée de porcelet pré-cuite.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316), épices.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 100g	4	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Sauté

Epaule, échine ou cuissot découenné, dégraissé et coupé main en morceaux à définir., puis cuits à basse température.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 60g	-	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits libre-service



Grignognette

Echine, poitrine, épaule marinée pré-cuite.

Ingrédients : Viande de porcelet, saumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316), épices.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 50g	+/- 8	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Filochette

Echine et/ou épaule et/ou jambon cuit effiloché en morceaux de 2 à 7 cm. Pour répondre à toutes les envies, la Filochette s'intègre parfaitement en poêlée, wok, salade, sandwich... Simple et rapide elle se consomme en l'état froide ou réchauffée en 3 minutes.

Ingrédients : Viande (échine et/ou épaule et/ou jambon), saumure (eau, lait, arômes et épices, stabilisant E450)

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 840g	6 portions	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

35

Les produits libre-service



Parillada

Mix de 3 viandes de porclet : Dovillette 80g, Sauté, Grignognette

Ingrédients : Viande de porclet (maigre & gorge) 87%, eau, sel, moutarde à l'ancienne, fécule de pomme de terre, épices et aromates, vinaigre, stabilisant E451. Ingrédients : Viande de porclet, soumure (eau, lait entier 26% mat. grasse, sel, dextrose, exhausteur de goût E621, antioxydant E316).

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 200g	6	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Jambon de Noel

Jambon de porclet pré-cuit

Ingrédients : Cuisson de porclet entier, sel, dextrose, aromes, antioxygène E316, conservateur E250.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 2,5kg	1	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits libre-service



Dovillettes 170g

Saucisse de porcelet pochée au lait.

Ingrédients : Viande de porcelet (maigre & gorge) 87%, eau, sel, moutarde à l'ancienne, fécule de pomme de terre, épices et aromates, vinaigre, stabilisant E451.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 170g	2	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Dovillettes 80g

Saucisse de porcelet pochée au lait.

Ingrédients : Viande de porcelet (maigre & gorge) 87%, eau, sel, moutarde à l'ancienne, fécule de pomme de terre, épices et aromates, vinaigre, stabilisant E451.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 80g	6	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits libre-service



Brochouillette

Viande de porcelet pochée au lait coupée en rondelles mises sur brochette.

Ingrédients : Viande de porcelet (maigre & gorge) 87%, eau, sel, moutarde à l'ancienne, fécule de pomme de terre, épices et aromates, vinaigre, stabilisant E451.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 90g	2	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Galette

Viande hachée de porcelet pochée au lait.

Ingrédients : Viande de porcelet (maigre & gorge) 87%, eau, sel, moutarde à l'ancienne, fécule de pomme de terre, épices et aromates, vinaigre, stabilisant E451

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 150g	2	-	35 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits partenaires – Les produits farcis



Porchetta niçoise

Porcelet désossé, farci puis rôti. Livré en 1/2 pièce.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 6,0kg	1	1	30 jours	-	3 04535932 2667 3
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Cochon de lait farci aux légumes

Porcelet désossé, farci aux légumes et cuit avec une sauce forestière au Porto. Possibilité d'être livré en 1/2 pièce.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 6,0kg	1	1	42 jours	-	3 3212503 0021 2
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits partenaires – Les produits farcis



Cuissot grill

Cuissot raccourci semi-désossé cuit. A réchauffer à la plancha, au grill ou à consommer froid.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 2,5kg	1	1	42 jours	-	-
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Couronne farcie aux légumes

Carré de côtes tourné en couronne et farci aux légumes avec une sauce forestière au Porto.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,6kg	1	2	42 jours	-	3 3212500 6145 8
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

40

Les produits partenaires – Les produits farcis



Filet farci aux légumes

Carré de côtes au filet désossé et farci aux légumes avec une sauce forestière au Porto.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 1,6kg	1	2	42 jours	-	3 3212500 6148 9
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Jambonnette en croûte farcie aux légumes

Cuissot semi-désossé en croûte farci aux légumes avec une sauce forestière au Porto.

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	+/- 2,4kg	1	2	42 jours	-	3 3212500 6154 0
S/s gaz	-	-	-	-	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits partenaires – Les plats cuisinés



Civet à la bière

Viande de porcelet accompagnée d'une sauce civet à la bière avec ses lardons fumés.

Ingrédients : Viande de porcelet (50%) – Bière – Oignons – Lardons fumés de porcelet – Pruneaux – Carottes...

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	350g ou 3,0kg	-	-	30 jours	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Sauté aux prunes

Viande de porcelet rôtie se mariant finement à une sauce parfumée à la prune et aux épices.

Ingrédients : Viande de porcelet (51%) – Prune et pruneau – Oignon – Vin blanc – Eau – Gelée de fruit – Ketchup – Sauce soja...

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	350g ou 3,0kg	-	-	30 jours	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits partenaires – Les terrines



Terrine aux abricots

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	500g	-	-	30 jours	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-



Terrine à la châtaigne

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	-	-	-	-	-	-
S/s vide	-	-	-	-	-	-
S/s gaz	500g	-	-	30 jours	-	-
Congelé	-	-	-	-	-	-

Les produits partenaires – Les terrines



Persillé

Etat	Poids	Pièce /sachet	Pièce /colis	DLC/DLUO	Réf Interne	Gencod
Frais	Frais	-	-	-	-	-
S/s vide	S/s vide	-	-	-	-	-
S/s gaz	S/s gaz	500g	-	-	30 jours	-
Congelé	Congelé	-	-	-	-	-



Products brochure



porketto®
Toutes les Saveurs du Porcelet

www.porketto.com



Summary



PRESENTATION

• The company	2
• Culture and values	4
• The piglet, gastronomic product	5

SUCKLING PIG CARCASS

• Whole suckling pig	6
• Suckling pig boneless	7

SUCKLING PIG BUTCHERING

Rack

• Rack saddle	8
• Rack	8
• Rack cap-off	9
• Rack of ribs	9
• Pre-cut rack of ribs	10
• French rack	10
• Rack of ribs cap-off	11
• Rack tenderloin	11
• Rack tenderloin boneless	12
• Ribs	12

Leg

• Rump	13
• Leg with foot aitch bone removed	13
• Leg footless aitch bone removed	14
• Leg semi boneless netted	14
• Leg boneless	15
• Plancha	15
• Hind shank	16
• Front / Back foot	16

Shoulder

• Shoulder with foot	17
• Shoulder footless	17

• Shoulder semi boneless netted	18
• Roast of shoulder	18

Collar

• Collar	19
• Collar boneless netted	19

Others

• Belly	20
• Diced	20
• Lean	21
• Jowl	21
• Throat	22
• Kidney	22
• Head	23

PROCESSED SUCKLING PIG

The Ready to cook (Salt-meadows)

• Rack tenderloin boneless	24
• Leg semi boneless netted	24
• Leg boneless	25

The Ready to roast (Pre-cooked)

• Cocholait	26
• Porkette	26
• Gambinette (restauration)	27
• Carré filet s/os	27
• Rôtisette	28
• Jarrotin	28

The Ready to grill (Pre-cooked)

• Douillettes de Mélusine	29
• Filochette	29
• Abricotti brochette	30

The self-service products (Pre-cooked)

• Ribs French rack	31
• Ribs	31
• Rack tenderloin	32
• Jarrotin	32
• Gambinette (rôtissoire)	33
• Rôtisette	33
• Grilladette	34
• Diced	34
• Grignognette	35
• Filochette	35
• Parillada	36
• Christmas leg	36
• Douillettes 170g	37
• Douillettes 80g	37
• Brochouillette	38
• Galette	38

The partners products – The stuffed products

• Porchetta niçoise	39
• Suckling pig vegetables stuffed	39
• Grilled ham	40
• Rack vegetables stuffed	40
• Tenderloin vegetables stuffed	41
• Ham in pastry vegetables stuffed	41

The partners products – The cooked products

• Stew in beer	42
• Sauté plum	42

The partners products – The terrines

• Apricot terrine	43
• Chesnut terrine	43
• Parsley terrine	44

The company



Company name :
Commercial brand :

JB VIANDE SAS
PORKETTO

The company



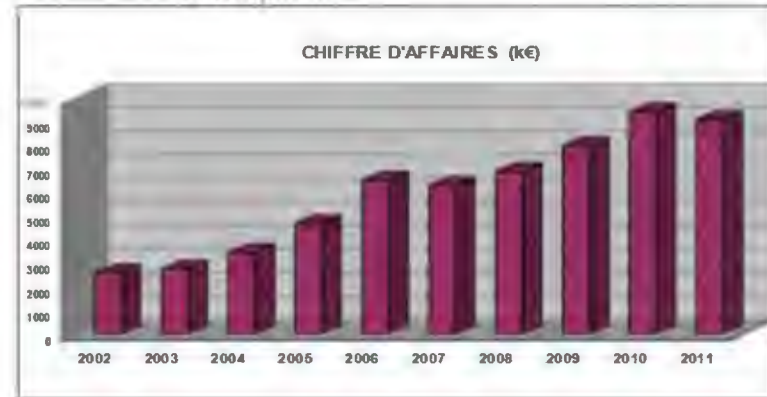
JB VIANDE/PORKETTO selects, slaughters, processes, elaborates and packages piglet meat, then sales it in France and all around the world.

Now , the company JB Viande is the first market participant with +/- 70% of slaughtering in France & 95% in cuttings.

Customers distribution



A mastered development...



Present in more than 20 countries....



Culture & Values



To be different to « exist » and to « last »

porketto® by JB VIANDE offers - to professionals & consumers, gourmets & greedies, children & adults - a possibility to cook and/or consume easily piglet meat, to have « crispy » and convivial meal in the respect of taste, naturality and food balance. That is the guiding idea in every action of porketto®, from the selection, the slaughtering, the elaboration to the selling of our products through wholesalers networks.

Everyone can sell a product. But to sell « pleasure » products, juicy, of quality, different and recurrents, it's necessary to develop profitable and innovating methods. That's the philosophy of porketto®. By the optimization of raw materials and adaptation of production systems to the current needs and preferences, we adapt ourselves to the user. And we affect these economies on you, our customers.

QREDI : Quality, Respect, Engagement, Difference, Integrity

Our corporate culture, admitted by our staff, our customers, our providers, our partners, follows a move of « sustainable development » through the « QREDI »

Quality

We work watchfully to insure the alimentary security of our products and put in place the necessary means and efforts to guaranty the taste, the flavour, the naturality, the food balance of our foodstuffs and also their easiness of use.

Respect

We guaranty the biggest respect :

- of all our customers and providers as we progress thanks to them,
- of all our colleagues who improve ourselves as they are different from us,
- of all our partners and authorities, who follow us from day to day,
- of our company and its goods, our site of professional life.

We are totally responsible :

- for our consumption of water and energy that preserves our environment,
- of the rejections mastery for a clean planet,
- of breeding conditions and animals well-being.

Engagement

We engage ourselves in showing excellence in everything that we undertake and also in our relationship with our customers, our providers, our colleagues, our partners and authorities.

We take carte in putting in place a culture based on the customer and rested on a perfect service and respect of our engagements at every level of the company.

Besides, we have to show judgment, professionalism, rigour, self discipline, tenacity and team spirit.

We claim our pride to belong to the company.

Difference

We keep up our differences by our innovations, our ability to change our style and to question ourselves.

Integrity

We always act in a honorable way and in compliance with the ethics to deserve and protect the confidence and the respect of our customers, our suppliers, our colleagues, our partners and authorities.



The piglet, gastronomic product



Characteristics of piglet meat

White meat with an exceptional tenderness, sweet & juicy to which a crispy skin is always associated and so appreciated from « Aficionados » of the product. Control of cooking is one of the most important point that will make law for the guests.

For ever, piglet stay a festive and convivial meal. Present on the tables in Antic Rome and then in medieval period, piglet reaches to seduce since several years the star chief. It's becoming a « trendy » product that restaurants and retailers often adopt in show-cooking.



People who are fond of piglets and take care of their weight can be reassured, Piglet is not a fatty meat with only 9 to 12g of lipids and less than 200kcal per 200g of meat. Piglet is a general label for which we can make a difference according to the weight (and so to the age) of the animal.

We make a difference between the Suckling pig and Piglet :

- The Suckling pig has only eaten for most of its life milk. In JB VIANDE, the Suckling pig has a maximum weight of 7kg of carcass (around 3/4 weeks, at weaning).
- Then it becomes a Piglet.

Piglet can be eaten through several ways :

- We usually eat the entire carcass till 18kgs :

- stuffed (for exemple : in galantine in France, in « Porketta » in Italy)
- roasted (in the oven, in roaster or in barbecue)
- in barbecue (alternative to the lamb)

- In cutting for piglet of around 20kg of carcass (+/- 10 weeks) with the rack, the leg, the shoulder, the belly and the collar.



Carcass



Whole suckling pig

The suckling pig is drawn and delivered without red offals, kidneys stay on the carcass which is open from sternum and on a length of 25 to 40 cm depending on the weight.



Condit.	Weight	Condit. Stand	Condit. Option	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	5/5,9kg	Hanged	1/box	5 days	PC00300	3 7004525 1004 7
Gas fled	5/5,9kg	1/box	1/box	12 days	-	-
Frozen	5/5,9kg	Jumbo	1/box	24 months	PCG0300	3 7004525 1035 1
Fresh	6/6,9kg	Hanged	1/box	5 days	PC00400	3 7004525 1005 4
Gas fled	6/6,9kg	1/box	1/box	12 days	-	-
Frozen	6/6,9kg	Jumbo	1/box	24 months	PCG0400	3 7004525 1036 8
Fresh	7/8,9kg	Hanged	1/box	5 days	PC00500	3 7004525 1006 1
Gas fled	7/8,9kg	1/box	1/box	12 days	-	-
Frozen	7/8,9kg	Jumbo	1/box	24 months	PCG0500	3 7004525 1037 5
Fresh	9/11,9kg	Hanged	1/box	5 days	PC00600	3 7004525 1007 8
Gas fled	9/11,9kg	1/box	1/box	12 days	-	-
Frozen	9/11,9kg	Jumbo	1/box	24 months	PCG0600	3 7004525 1038 2
Fresh	12/14,9kg	Hanged	1/box	12 days	PC00700	3 7004525 1008 5
Frozen	12/14,9kg	Jumbo	1/box	24 months	PCG0700	3 7004525 1039 9
Fresh	15/17,9kg	Hanged		12 days	PC00800	3 7004525 1009 2
Frozen	15/17,9kg	Jumbo		24 months	PCG0800	3 7004525 1040 5
Fresh	18/23,9kg	Hanged		12 days	PC00900	3 7004525 1010 8
Frozen	18/23,9kg	Jumbo		24 months	PCG0900	3 7004525 1041 2
Fresh	24/29,9kg	Hanged		12 days	PC01000	3 7004525 1011 5
Frozen	24/29,9kg	Jumbo		24 months	PCG1000	3 7004525 1042 9
Fresh	30/34,9kg	Hanged		12 days	PC01100	3 7004525 1012 2
Frozen	30/34,9kg	Jumbo		24 months	PCG1100	3 7004525 1043 6
Fresh	35/39,9kg	Hanged		12 days	PC01200	3 7004525 1013 9
Frozen	35/39,9kg	Jumbo		24 months	PCG1200	3 7004525 1044 3
Fresh	40/50kg	Hanged		12 days	PC01300	3 7004525 1015 3
Frozen	40/50kg	Jumbo		24 months	PCG1300	3 7004525 1045 0
Fresh	50/70kg	Hanged		12 days	PC01400	3 7004525 1016 0
Frozen	50/70kg	Jumbo		24 months	PCG1400	3 7004525 1046 7



Suckling pig boneless

The suckling pig is devertebrated. Only front legs bones stay.



Condit.	Weight	Condit. Stand	Condit. Option	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	3/3,9kg	Box		12 days	PC50120	3 7004525 1018 4
Frozen	3/3,9kg	Box		24 months	PC50110	3 7004525 1017 7
Fresh	4/4,9kg	Box		12 days	PC50220	3 7004525 1020 7
Frozen	4/4,9kg	Box		24 months	PC50210	3 7004525 1019 1
Fresh	5/5,9kg	Box		12 days	PC50320	3 7004525 1022 1
Frozen	5/5,9kg	Box		24 months	PC50310	3 7004525 1021 4
Fresh	6/6,9kg	Box		12 days	PC50420	3 7004525 1024 5
Frozen	6/6,9kg	Box		24 months	PC50410	3 7004525 1023 8
Fresh	7/8,9kg	Box		12 days	PC50520	3 7004525 1026 9
Frozen	7/8,9kg	Box		24 months	PC50510	3 7004525 1025 2
Fresh	9/11,9kg	Box		12 days	PC50620	3 7004525 1028 3
Frozen	9/11,9kg	Box		24 months	PC50610	3 7004525 1027 6
Fresh	12/14,9kg	Box		12 days	PC50720	3 7004525 1030 6
Frozen	12/14,9kg	Box		24 months	PC50710	3 7004525 1029 0
Fresh	15/17,9kg	Box		12 days	PC50820	3 7004525 1031 3

Butchering - Rack



Rack saddle

Whole saddle cut at 10/12 ribs. Kidneys are removed.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 4,0kg	1	2	12 days	PD20722	3 7004525 1088 7
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 4,0kg	1	2	24 months	PD20712	3 7004525 1087 0



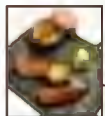
Rack

Whole saddle cut at 10/12 ribs and swaned-off in the length way.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,9kg	1	4	12 days	PD20024	3 7004525 1083 2
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,9kg	1	4	24 months	PD20014	3 7004525 1082 5



Butchering - Rack



Rack cap off

Half saddle on which bristlecone apophysis and back spine are removed.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,7kg	1	4	12 days	PD20624	3 7004525 1085 6
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,7kg	1	4	24 months	PD20614	3 7004525 1084 9



9

Rack of ribs

Half saddle composed of the 10/12 second and first ribs.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,5kg	2	4	12 days	PD21824	3 7004525 1096 2
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,5kg	2	4	24 months	PD21814	3 7004525 1095 5



Butchering - Rack



Pre-cut rack of ribs

Half saddle at 10/12 ribs second and first, pre-cut to cut it easier with knife.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,7kg	1	4	12 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,7kg	1	4	24 months	-	-



French rack

Rack, sticks are clear. Ribs are ready to be discovered on the specified length.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,0kg	2	4	12 days	PD21924	3 7004525 1099 3
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,0kg	2	4	24 months	PD21925	3 7004525 1100 6



Butchering - Rack



Rack of ribs cap off

Rack cap off composed of the 10/12 second and first ribs.

Be careful: the picture does not represent the product. In fact, vertebrae are sawed.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 0,55kg	2	4	12 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,5kg	2	4	24 months	-	-



Rack tenderloin

Individual rack (first/second) sliced on a rack french-trim (unvertebrate rack drumsticked).

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 0,8kg	2	6	24 months	-	-



Butchering - Rack



Rack tenderloin boneless

Slice prepared from loin rack boneless and cut following a specified thickness. On the picture, the mignonnet is doubled showing in his centre the filet mignon.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 0,55kg	2	8	12 days	PD21724	3 7004525 1093 1
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 0,55kg	2	8	24 months	PD21714	3 7004525 1092 4



Ribs

Individual rib sliced following specified thickness on a half saddle (second ribs, first, loin) or on a rack (second ribs, first).

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 0,1kg	+/-20	+/-60	12 days	PD250	3 7004525 1105 1
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 0,1kg	+/-20	+/-60	24 months	PD260	3 7004525 1106 8



12

Butchering - Leg



Rump

The rump is prepared from a carcass by means of straight cut in order to clear the aitch bone extremity.



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	+/- 6,5kg	-	-	5 days	PD30001	3 7004525 1108 2
Vac.pac	+/- 6,5kg	-	-	12 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Leg with foot aitch bone removed

Whole leg with foot, aitch bone removed. The lymph node and close fat are removed.



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 3,2kg	1	4	12 days	PD30424	3 7004525 1112 9
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 3,2kg	1	4	24 months	-	-

Butchering - Leg



Leg footless aitch bone removed

Whole leg, aitch bone removed. The lymph node and close fat are removed.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 3,0kg	1	5	12 days	PD30525	3 7004525 1117 4
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/-3,0kg	1	5	24 months	PD30515	3 7004525 1116 7



Leg semi boneless netted

Whole leg, aitch bone removed. The lymph node and close fat are removed.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 2,5kg	1	2	12 days	PD31022	3 7004525 1120 4
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 2,5kg	1	2	24 months	PD31012	3 7004525 1119 8



Butchering - Leg



Leg boneless

Leg rolled and netted after aitch bone, thigh bone, shin bone, fibula are removed according to natural limits. **Boning en os coulé.**

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 2,2kg	1	3	24 months	PD31112	3 7004525 1122 8



Plancha

The plancha is prepared from a leg chump off and horizontally cut according to a specified thickness.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 0,5kg	2	10	24 months	-	-



15

Butchering - Leg



Hind shank

The hindshank is separated from leg by a sawned cut. It contains shinbone, tarsus, tuber calcaneum and also associated muscles.



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 0,500kg	4	12	12 days	PD32029	3 7004525 1124 2
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/-0,500kg	4	12	24 months	PD32019	3 7004525 1123 5



Front / Back foot

The foot come either from the leg or from the shoulder.
Back foot weight around 200g and front foot around 120g.



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	+/- 0,200kg	-	-	5 days	PD33011	3 7004525 1126 6
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 0,200kg	Vrac	+/-75	24 months	PD33010	3 7004525 1125 9

16

Butchering - Shoulder



Shoulder with foot

Shoulder contains shoulder blade, humerus, shinbone, foot and also associated muscles. It is removed by a cut made along the side of natural limits between front muscles and ribs.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	+/- 1,9kg	-	-	5 days	PD12700	3 7004525 1068 9
Vac.pac	+/- 1,9kg	1	7	12 days	PD12727	3 7004525 1070 2
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,9kg	1	7	24 months	PD12717	3 7004525 1069 6



Shoulder footless

Whole shoulder without foot.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,8kg	2	8	12 days	PD12728	3 7004525 1071 9
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,8kg	2	8	24 months	PD12310	3 7004525 1067 2



Butchering - Shoulder



Shoulder semi boneless netted

Shoulder prepared from a whole shoulder by removing humerus.



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,7kg	1	3	12 days	PD12823	3 7004525 1075 7
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,7kg	1	3	24 months	PD12813	3 7004525 1073 3



Roast of shoulder

Shoulder boneless.



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,1kg	2	6	12 days	PD12913	3 7004525 1076 4
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,1kg	2	6	24 months	PD12923	3 7004525 1077 1

18

Butchering - Collar



Collar

Collar is prepared from a carcass by a straight cut at cervical vertebrates level.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,7kg	1	8	12 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,7kg	1	8	24 months	-	-



Collar boneless netted

Collar is prepared from a carcass by a straight cut at cervical vertebrates level, which are removed to make a collar boneless.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,0kg	1	6	12 days	PD11226	3 7004525 1062 7
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,0kg	1	6	24 months	PD11216	3 7004525 1061 0



Butchering - Others

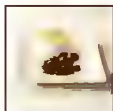


Belly

Whole belly flank less (soft fat in, bone in).



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,0kg	2	14	12 days	PD40247	3 7004525 1132 7
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,0kg	2	14	24 months	PD40237	3 7004525 1131 0



Diced

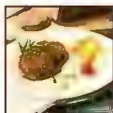
Shoulder, collar or rump rindless, fatless and hand cutted in pieces to define. Pieces are frozen flat.
Possibility to define another weight.



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 60g	+/- 2,0kg	3 bags	12 days	PD11246	3 7004525 1064 1
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/-60g	+/- 2,0kg	3 bags	24 months	PD11236	3 7004525 1063 4

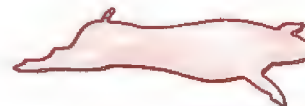
20

Butchering - Others



Lean

Clear meat coming from preparation of large carcass butchering and destined to transformation and wrapped. The lean content is about 85%.



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	+/- 2,5kg	5 bags	12 days	PD50526	3 7004525 1134 1
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	+/- 2,5kg	5 bags	24 months	PD50516	3 7004525 1133 4



Jowl

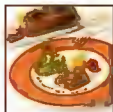
The jowl is clear and only composed of masseter muscular mass. Pieces are frozen flat. Only on booking, depending of stock available (limited quantity).



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 20g	+/- 1,0kg	5 bags	12 days	PD567218	3 7004525 1140 2
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 20g	+/- 1,0kg	5 bags	24 months	PD567118	3 7004525 1139 6

21

Butchering - Others



Throat

Throat is rindless

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	+/- 2,5kg	5 bags	12 days	PD57023	3 7004525 1143 3
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	+/- 2,5kg	5 bags	24 months	PD57010	3 7004525 1141 9



Kidney

Kidneys are displaying entire and the top is taking off.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 120g	+/- 2,5kg	6 bags	24 months	-	-



22



Head

Head is entire with ears, jowls and tongue...



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	+/- 2,0kg	-	-	5 days	PD56024	3 7004525 1138 9
Vac.pac	+/- 2,0kg	Bulk	+/- 5	12 days	PD56023	3 7004525 1137 2
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 2,0kg	Bulk	+/- 5	24 months	PD56010	3 7004525 1135 8

The Ready to cook (Salt-meadows)



Rack tenderloin boneless

Suckling pig rack boneless, rolled then tied up and prepared as salt meat with a whole milk base.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,3kg	1	8	12 days	SOSV012	3 7004525 1187 7
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,3 kg	1	8	24 months	-	-



Leg semi boneless netted

Suckling pig leg rolled then netted after aitch bone and thighbone removed. The product is prepared as salt meat.

Ingredients: Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 2,7kg	1	2	24 months	-	-



24

The Ready to cook (Salt-meadows)



Leg boneless netted

After shank removed, leg is boneless then netted. The product is prepared as salt meat.

Ingredients: Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 2,4kg	1	3	24 months	-	-



The Ready to roast (Pre-cooked)



Cocholait

Suckling pig of 3 to 4 weeks opened like « crapaudine ». Brined with milk, the product is cooked at low temperature in pack, so that natural juice, aroma and vitamins are kept. Can be eaten on its own or be personalized as everyone could want. This product is dedicated to caterers, rotisseries.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 5,5kg	1	1	35 days	PESV001	3 7004525 1161 7
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 5,5kg	1	1	24 months	PECG001	3 7004525 1148 8



Porkette

Boneless suckling pig (except head) stuffed with ham rindless-boneless. Brined with milk, the product is cooked at low temperature in pack, so that natural juice, aroma and vitamins are kept. . Can be eaten on its own or be personalized as everyone could want. This product is dedicated to caterers, rotisseries.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 9kg	1	1	35 days	PESV002	3 7004525 1162 4
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 9kg	1	1	24 months	PECG002	3 7004525 1149 5

The Ready to roast (Pre-cooked)

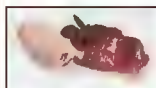


Gambinette (restauration)

Suckling pig shoulder, chump off, boneless (shank bones are in). This show cooking product is dedicated to caterers, rotisseries.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,9kg	1	3	35 days	PESV004	3 7004525 1164 8
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,9kg	1	3	24 months	PECG004	3 7004525 1151 8



Rack tenderloin boneless

Rack tenderloin boneless, cooked with its cooking juice.

This product is dedicated to caterers, rotisseries or foodservice.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 0,550kg	1	8	35 days	PESV012	3 7004525 1171 6
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 0,550kg	1	8	24 months	PECG012	3 7004525 1157 0

The Ready to roast (Pre-cooked)

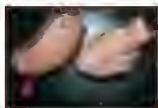


Rôtisette

Double collar boneless netted. This product is dedicated to caterers, rotisseries or foodservice.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,0kg	1	5	35 days	PESV007	3 7004525 1166 2
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,0kg	1	5	24 months	PECG007	3 7004525 1153 2



Jarrotin

Hindshank. This show cooking product is dedicated to caterers, and foodservice. An alternative to the lamb shank!!

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 0,400kg	1	10	35 days	PESV008	3 7004525 1167 9
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 0,400kg	1	10	24 months	PECG018	3 7004525 1158 7

The Ready to roast (Pre-cooked)



Douillettes de Mélusine

Suckling pig sausage poached in milk.
This product is dedicated to caterers, rotisseries or foodservice.

Ingredients : Suckling pig meat (lean & throat), water, salt, mustard, potato flour, spices and seasoning, vinegar, stabilizing agent E451.



Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 170g	4	20	30 days	PESV020	3 7004525 1173 0
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 170g	4	20	12 months	PECG020	3 7004525 1159 4



Filochette

Collar and/or shoulder and/or leg cooked frayed in pieces of 2 to 7 cm. To answer to all your wishes, the Filochette will be perfect in a panfried, wok, salad, sandwich...Simple et fast it can be eaten cold or warmed up in 3 minutes.

Ingredients : Meat (Collar and/or shoulder and/or leg), brine (water , wole milk, aroma and spices, stabilizing agent E450)

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,0kg	6 portions	6	35 days	PESV040	3 7004525 1174 7
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 1,0kg	6 portions	6	12 months	PECG040	3 7004525 1160 0

The Ready to grill (Pre-cooked)



Abricotti brochette

Collar and/or shoulder cut by hand in pieces of around 30g with apricots and prunes.

Ingredients : Meat (Collar and/or shoulder), brine (water, whole milk, aroma and spices, stabilizing agent E450), apricots and prunes, spices.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	+/- 180g	1	30	24 months	-	-

The Self-service products



French rack

French rack (2 to 4 ribs) , cooked with its cooking juice.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 220g	2	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Ribs

Individual rib with drumsticks pre-cut and sliced following specified thickness on a half saddle (second ribs, first, loin) or on a rack (second ribs, first) and cooked with its cooking juice.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 100g	4	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The Self-service products



Rack tenderloin

Individual rack (first/second) sliced on a rack french-trim (unvertebrate rack drumstick) and cooked with its cooking juice.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,0kg	1	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Jarrotin

Hindshank. This show cooking product is dedicated to caterers, and foodservice. An alternative to the lamb shank!!

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 400g	1	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The Self-service products



Gambinette (rôti)

Suckling pig shoulder, chump off, semi-boneless. This show cooking product is dedicated to caterers, rotisseries.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,3kg	1	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Rôtisette

Double collar boneless netted. Cooked with its cooking juice. This product is dedicated to caterers, rotisseries or foodservice.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,0kg	1	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The Self-service products



Grilladette

Marinated ribs of collar pre-cooked.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316, spices.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 100g	4	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Diced

Shoulder, collar or rump rindless, fatless and hand cutted in pieces to define and cooked at low temperature.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 60g	-	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The Self-service products



Grignognette

Collar, belly, shoulder pickled pre-cooked.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316, spices.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 50g	+/- 8	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Filochette

Collar and/or shoulder and/or leg cooked frayed in pieces of 2 to 7 cm. To answer to all your wishes, the Filochette will be perfect in a panfried, wok, salad, sandwich... Simple et fast it can be eaten cold or warmed up in 3 minutes.

Ingredients : Meat (Collar and/or shoulder and/or leg), brine (water, whole milk, aroma and spices, stabilizing agent E450)

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 840g	6 portions	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

35

The Self-service products



Parillada

Mix of 3 piglet meats : Douillette 80g, Diced, Grignognette.

Ingredients : Suckling pig meat (lean & throat), water, salt, mustard, potato flour, spices and seasoning, vinegar, stabilizing agent E451.

Ingredients : Suckling pig meat, brine (water, whole milk 26% fat), salt, dextrose, taste amplifier E621, antioxidant E316, spices.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 200g	6	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Christmas leg

Piglet leg pre-cooked

Ingredients : Entire piglet leg, salt, dextrose, aroma, antioxygène E316, preservative E250.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 2,5kg	1	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The Self-service products



Douillettes 170g

Suckling pig sausage poached in milk.

Ingredients : Suckling pig meat (lean & throat), water, salt, mustard, potato flour, spices and seasoning, vinegar, stabilizing agent E451.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 170g	2	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Douillettes 80g

Suckling pig sausage poached in milk.

Ingredients : Suckling pig meat (lean & throat), water, salt, mustard, potato flour, spices and seasoning, vinegar, stabilizing agent E451.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 80g	6	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The Self-service products



Brochouillette

Piglet meat poached in milk cut in slices and put in brochette.

Ingredients : Suckling pig meat (lean & throat), water, salt, mustard, potato flour, spices and seasoning, vinegar, stabilizing agent E451.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 90g	2	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Galette

Minced piglet meat poached in milk.

Ingredients : Suckling pig meat (lean & throat), water, salt, mustard, potato flour, spices and seasoning, vinegar, stabilizing agent E451.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 150g	2	-	35 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The partners products – The stuffed products



Porchetta niçoise

Suckling pig boneless, stuffed then roasted. Delivered in 1/2 piecess.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 6,0kg	1	1	30 days	-	3 04535932 2667 3
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Suckling pig vegetables stuffed

Suckling pig boneless, vegetables stuffed and cooked + a Porto forested sauce. Possibility to be delivered in 1/2 piecess.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 6,0kg	1	1	42 days	-	3 3212503 0021 2
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The partners products – The stuffed products



Grilled ham

Leg chump off boneless cooked. To reheat on a plancha or on a grill.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 2,5kg	1	1	42 days	-	-
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Rack vegetables stuffed

Rack vegetables stuffed + a Porto forested sauce.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,6kg	1	2	42 days	-	3 3212500 6145 8
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The partners products – The stuffed products



Tenderloin vegetables stuffed

Loin rack boneless and vegetables stuffed + a Porto forested sauce.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 1,6kg	1	2	42 days	-	3 3212500 6148 9
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Ham in pastry vegetables stuffed

Leg chump-off in pastry boneless vegetables stuffed + a Porto forested sauce.

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	+/- 2,4kg	1	2	42 days	-	3 3212500 6154 0
Gas.fled	-	-	-	-	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The partners products – The cooked products



Stew in beer

Suckling pig meat garnished with a beer sauce and smoked bacon cubes.

Ingredients: Suckling pig meat (50%) - beer - onions - suckling pig smoked bacon cubes - prune – carrots....

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	350g or 3,0kg	-	-	30 days	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Sauté plum

Roasted suckling pig meat in a delicate plum and slightly spiced sauce.

Ingredients: Suckling pig meat (51%) - Plum and prune - Onions - white wine - water - fruit gelly - ketchup - soya sauce. ...

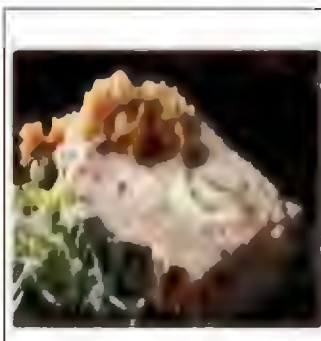
Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	350g or 3,0kg	-	-	30 days	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The partners products – The terrines



Apricots terrine

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	500g	-	-	30 days	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-



Chesnut terrine

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	500g	-	-	30 days	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-

The partners products – The terrines



Parsley terrine

Condit.	Weight	Piece /bag	Piece /box	Shelf life	Internal Ref.	Gencod
Fresh	-	-	-	-	-	-
Vac.pac	-	-	-	-	-	-
Gas.fled	500g	-	-	30 days	-	-
Frozen	-	-	-	-	-	-




porketto
Toutes les saveurs du Porc italien

Cortese Intermediazioni

Via Tukor n°15 - 98051 Barcellona P.G. (ME), Italy

Phone/Fax +39 090 976 25 12

Mobile +39 388 042 02 50

E-mail: info@corteseintermediazioni.it

corteseintermediazioni@gmail.com

www.corteseintermediazioni.it


by JB VIANDE

www.porketto.com