

PORC

CÔTES LEVÉES

Côtes de dos	Côtes levées
--------------	--------------

FLANCS

Découennés, côtes levées enlevées individuellement

CUISSES

3 coupes (muscle intérieur, extérieur, noix)	Désossées, avec couenne
Découennées désossées	Non désossées

LONGUES

Avec os	Filets provenant du muscle principal
Désossées, coupe courte	

DIVERS

Coeurs	Langues
Estomacs	Poumons
Diaphragmes	Rognons
Foies	

PICNIC

Avec os	Désossé 72%CL/78%CL
---------	---------------------

GRAS ET PARURES

45 à 90% de parures provenant de jambons	Lacones
Bajoues	Os
Couenne (dos, flancs, jambons)	Pieds arrière
Gras de coupe sans couenne	Pieds avant
Gras de dos sans couenne	Saindoux de panne
Jarrets	

SOCS

Avec os	Désossé
¼ (désossé)	Katarosu (désossé)