

mail : abattoir.digne@provencealpesagglo.fr

Nom de l'élèveur :		NBRE DE FORFAIT TRIPES	Nombre de porcs amenés à l'abattoir	Porcelet(s)	
Téléphone :				Porc(s)	
Jour et heure de récupération	Vendredi matin le__ / __ / 2026 À __H__			TOTAL	

CONDITIONS NT FRAIS SOUS VIDE	GAMMES PROPOSEES <u>(Moins de rendement si découpe normale)</u>	TARIFS HT ABATTOIR	NOMBRE COLIS SOUHAITÉS <u>(colis minimum de 5KG)</u>	COMMENTAIRES	PRIX VENTE SOUHAITÉ AU KG TTC	Si pour magasin cocher ICI 1,90€/kg carc
	Découpe normale (Jambon escalope, poitrine en tranche, longue côtes + rotis, épaules en rôti)	1,2504 €/KG carcasse			€	J o i n d r e
	Découpe barbecue (Jambon en rouelle, poitrine tranchée, longues côtes et rotis épaules)	1,166 €/KG carcasse			€	
	Découpe normale (Jambon en escalope, poitrine en tranche, longue côtes + rotis, épaules en rôti)	1,5109 €/KG carcasse			€	vos t a r i f s
	Découpe barbecue (Jambon en rouelle, poitrine tranchée, longues côtes et rotis épaules)	1,3780 €/KG carcasse			 €	
PORC DÉCOUPE BOUCHERE			NBRE :	(séparation jambon épaule) Forfait 28€/carc		
PORC CARCASSE NON DÉCOUPÉ			NBRE :			
Si fabrication de SAUCISSERIE remplir fiche fabrication à part						