



EN QUELQUES MOTS



LE PORC, C'EST...

Le porc charcutier est âgé de 8-9 mois. Sa viande est utilisée dans beaucoup de préparation mais également en boucherie à la coupe.



ORIGINE & ALIMENTATION

Le porc de la Boucherie Moderne provient d'élevages bretons où les animaux sont nourris aux céréales (blé, orge) et aux oléoprotéagineux (colza, soja, pois).



SÉLECTION

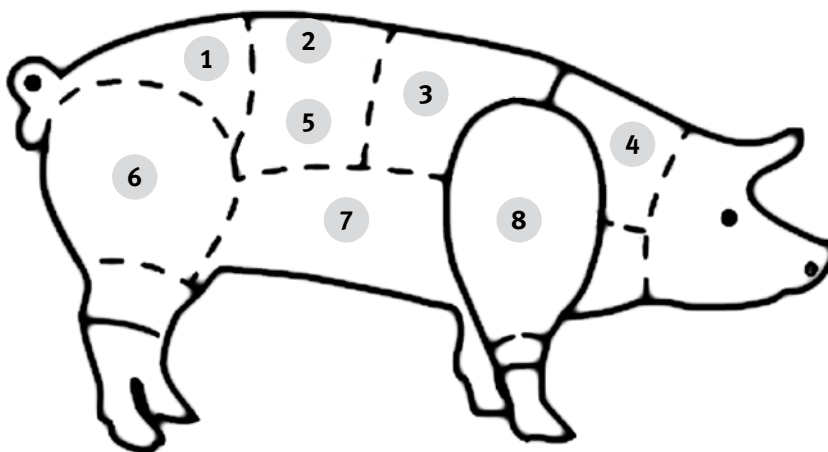
Conformation plutôt épaisse, surtout pour les côtes. La viande est rosée clair avec une légère couverture de gras.

LE PORC

FICHE PÉDAGOGIQUE

DÉCOUPE DE L'ANIMAL

POUR CEUX QUI VEULENT (SE) POÊLER, PRENEZ DES CÔTES !



1/ POINTE DE PORC

2/ FILET MIGNON

3/ CÔTE 1^{ÈRE} ET SECONDE

4/ CÔTE ÉCHINE

5/ CÔTE FILET

6/ JAMBON

7/ POITRINE

8/ ÉPAULE

MODE DE CUISSON

ASSOCIER À CHAQUE MORCEAU LE MODE DE CUISSON QUI LE METTRA LE MIEUX EN VALEUR.



PIÈCE À ROTIR

1 2
3 4
6



RÔTI DE PORC

1 3
4 5
6



CUISSON LENTE AVEC OS

1 3
4 6
7 8



CUISSON LENTE SANS OS

1 2
3 4
6 8



PIÈCE À GRILLER

2 3
4 5
6 7

RETROUVEZ TOUTE L'INFO SUR

WWW.BOUCHERIE-GILLOTJOHN.FR

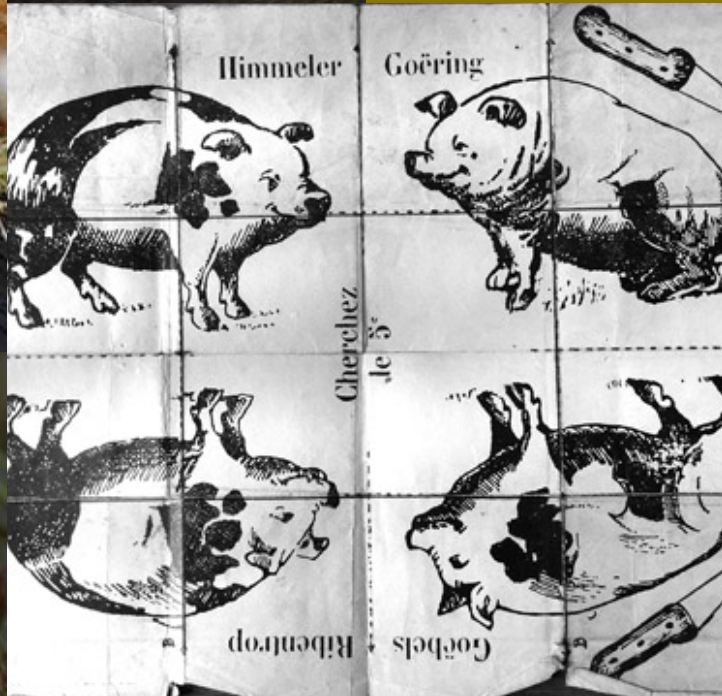
CÔTE PREMIÈRE



PORC EN HIVER

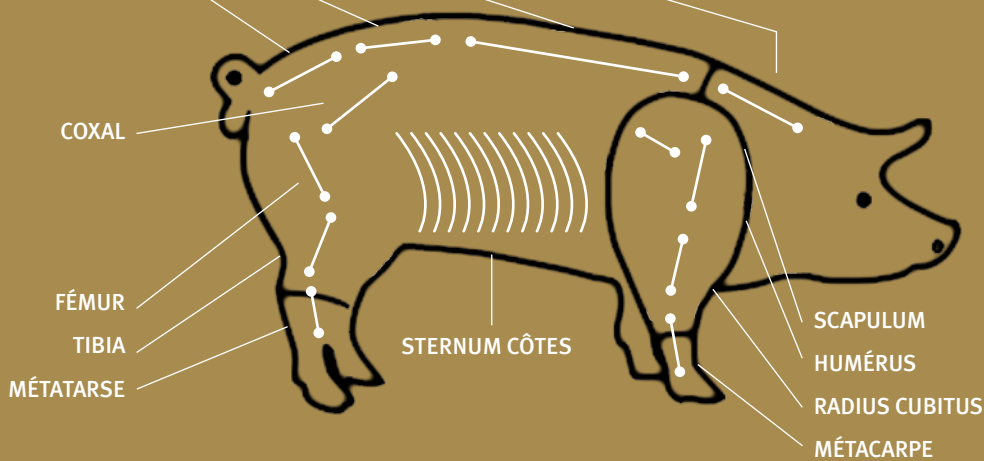


PORCELET



- VERTÈBRE CERVICALE
- VERTÈBRE DORSALE
- VERTÈBRE LOMBAIRE
- VERTÈBRE SACRÉE

OSSATURE DU PORC



PORCS BRETONS



JAMBON DE PARIS



FILET EN RÔTI



UNE TRUIE ET SES PETITS