

ÉPAULE DE PORC



ÉPAULE SOC (PALETTE)
CPI C320

ÉPAULE PICNIC,
AVEC JARRET CPI C310



ÉPAULE SOC (PALETTE)
DÉOSSÉE CPI C325

ÉPAULE PICNIC, STYLE JAPONAIS,
DÉOSSÉE CPI C316



ÉPAULE SOC (PALETTE) DÉOSSÉE,
CAPICOLLE CPI C330

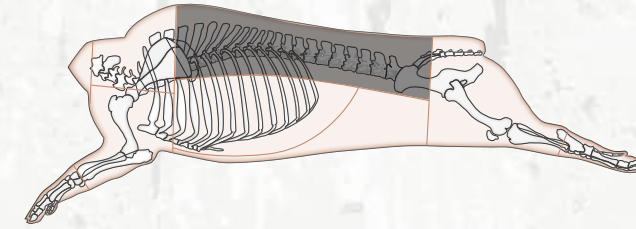
ÉPAULE PICNIC,
DÉOSSÉE CPI C315



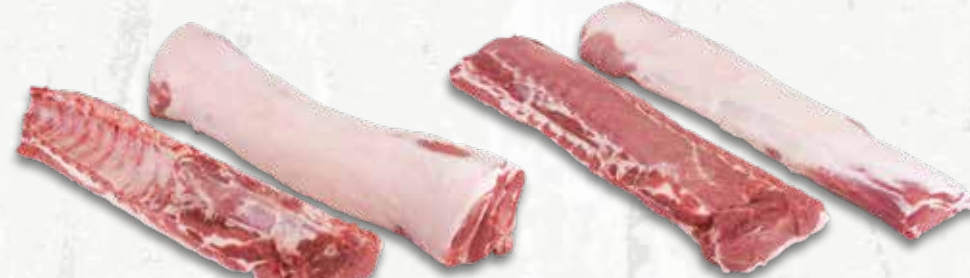
PARURES D'ÉPAULE
CPI C346

JARRET AVANT,
DÉOSSÉ CPI C319

ÉPAULE PICNIC, DÉOSSÉE,
VIANDE DE COUSSIN CPI C345



LONGE DE PORC



LONGE, AVEC OS CPI C200

LONGE, AVEC OS CPI C200



CARRÉ DE NEUF CÔTES, HÔTEL CPI C210

LONGE DÉOSSÉE, COUPE
COURTE CPI C205



LONGE DÉOSSÉE, COUPE COURTE, SANS FAUX
MAIGRE NI LISIÈRE DE FLANC CPI C209

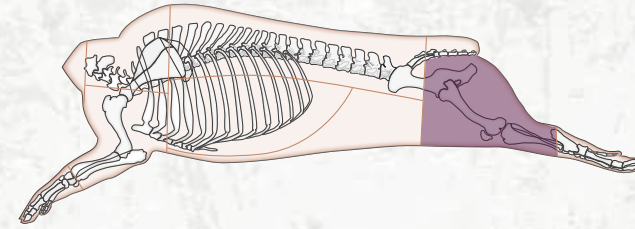
LONGE DÉOSSÉE, COUPE COURTE,
MUSCLE PRINCIPAL CPI C211



LONGE, FILET
CPI C227

LONGE, DESSUS DES CÔTES,
FAUX MAIGRE CPI C229

LONGE, SURLONGE
CPI C235



FESSE DE PORC



FESSE (JAMBON) AVEC
PORTION DE FLANC CPI C100

FESSE (JAMBON) PARÉE CPI C101



FESSE (JAMBON) DÉOSSÉE,
DÉCOUENNÉE CPI C105

FESSE (JAMBON) DÉOSSÉE, QUATRE MORCEAUX
(MUSCLE INTÉRIEUR, MUSCLE EXTÉRIEUR, POINTE DE
SURLONGE (NOIX), BOUT DE CROUPE CPI C110)



FESSE (JAMBON), MUSCLE
INTÉRIEUR CPI C107

FESSE (JAMBON), MUSCLE
EXTÉRIEUR CPI C106

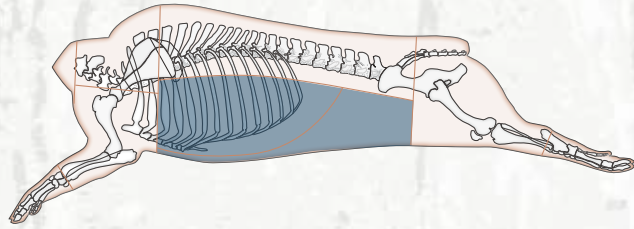
CUISSE (JAMBON), POINTE DE SURLONGE
(NOIX) CPI C108



FESSE (JAMBON), MUSCLE INTÉRIEUR
DU JARRET CPI C115

FESSE (JAMBON), JARRET ARRIÈRE,
DÉCOUENNÉ CPI C120

FESSE (JAMBON), MUSCLE EXTÉRIEUR
DU JARRET CPI C118



FLANC DE PORC



FLANC AVEC COUENNE
ET CÔTES CPI C410



FLANC DÉCOUENNÉ
CPI C400



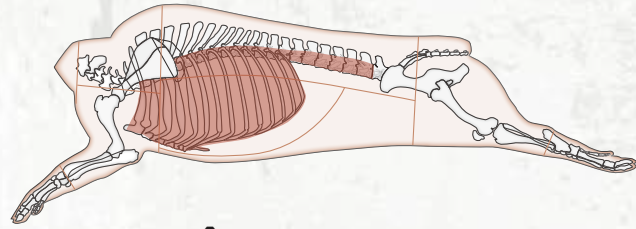
FLANC DÉCOUENNÉ,
COUPE CARRÉE CPI C401



FLANC DÉCOUENNÉ, CÔTES
ENLEVÉES INDIVIDUELLEMENT
CPI C405



FLANC DÉCOUENNÉ, CÔTES ENLEVÉES
INDIVIDUELLEMENT, AVEC CARTILAGE
DE BOUT DE CÔTE CPI C406



CÔTES DE PORC



LONGE, CÔTES LEVÉES
DE DOS CPI C505



FLANC, CÔTES LEVÉES
DE FLANC CPI C500



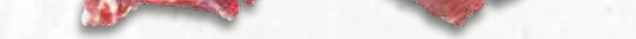
FLANC, CÔTES LEVÉES DE FLANC,
SANS STERNUM CPI C501



FLANC, CÔTES LEVÉES DE FLANC,
COUPE CENTRALE CPI C502



OS DE POINTE
DE POITRINE CPI C821



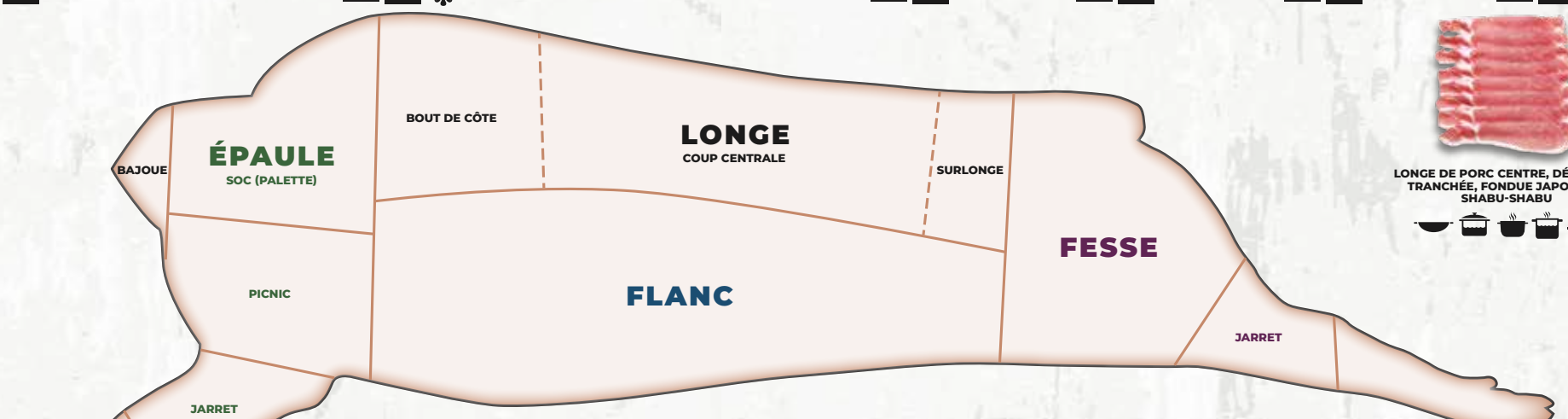
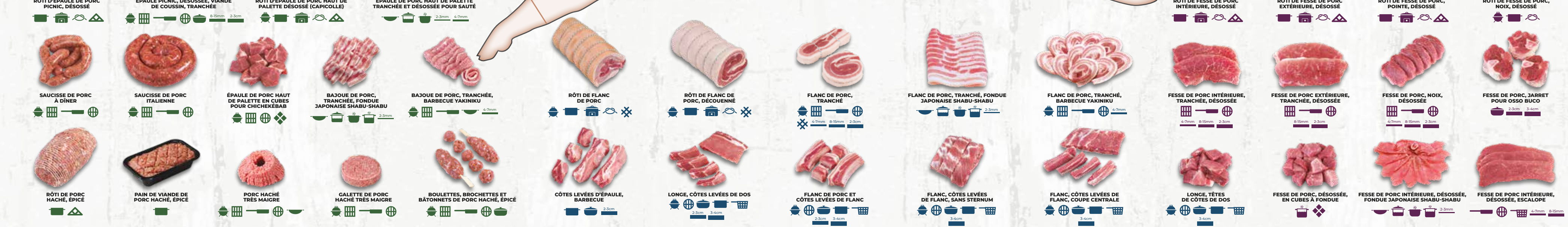
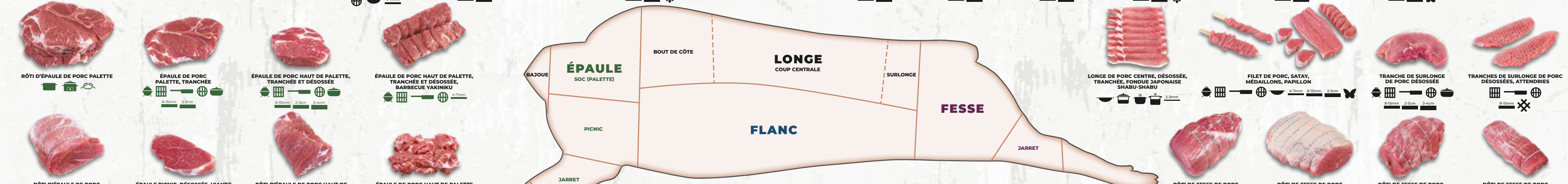
CÔTES LEVÉES D'ÉPAULE,
STYLE BARBECUE CPI C515

TÊTES DE CÔTES DE DOS
CPI C506

PORC CANADIEN VÉRIFIÉ^{MC}

GUIDE DE L'ACHETEUR COUPES DE PORC CANADIEN





MÉTHODES DE CUISSON

- 🍖 Rôti braisé — Poêler 🍲 Cuire à la vapeur
- 🍖 Rôti au four 🌐 Griller au four 🍲 Fondue japonaise
- 🍖 Barbecue 🍲 Braiser 🍳 Sauter
- 🍲 Griller 🍲 Pocher 🍳 Frire

FABRICATION / MÉTHODES DE COUPE

- 🌿 Style hôtel 2-3mm Tranche très fine 2-3 mm
- 🦋 Papillon 4-7mm Tranche fine 4-7 mm
- 🐛 Ficellé 8-15mm Tranche moyenne 8-15 mm
- 🔺 Avec filet 2-3cm Tranche épaisse 2-3 mm
- ❌ Strié 3-4cm Tranche très épaisse 3-4 mm
- 🔹 Dés de porc 2x2 mm

DÉCOUPE DE LA CARCASSE

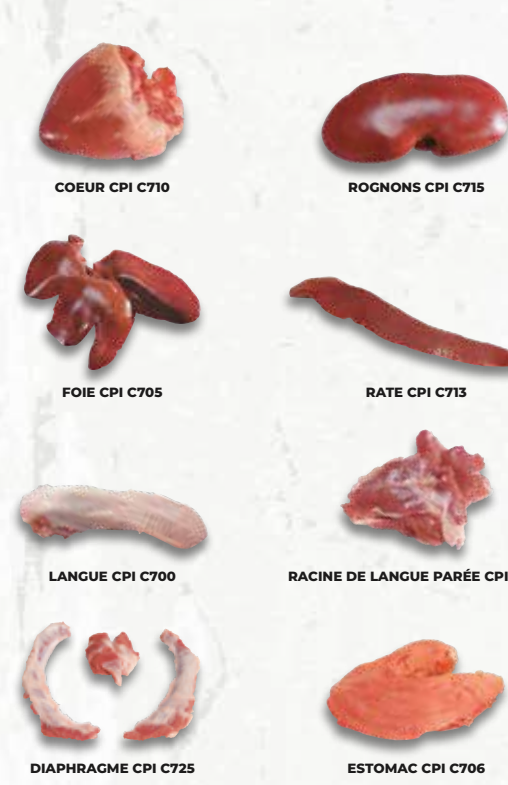


Allez vers une vidéo qui montre comment découper une carcasse. Voyez où se trouvent les coupes sur ce tableau et comment on les obtient.

SOUS-PRODUITS DE PORC



ABATS DE PORC



canadapork.com / verifiedcanadianpork.com