



Spécification du 02.04.2020 relative au stockage de viande de veau (seulement morceaux)

- Viande avec os en morceaux
- Viande sans os découpée en morceaux

1. Quartier de derrière

Cuisseau: Quasi

Noix
Noix pâtissière
Longe
Pièce ronde

Couvert de noix
Mouvant de noix
Faux jarret
Aiguillette baronne

parés proprement

Carré:

Filet mignon
Filet
Côtes
Côte couverte courte

parés proprement

2. Découpes fines

Emincé quartier de derrière

Taille de l'emballage : minimale 0,5 kg

3. Quartier de devant

Epaule: Epais d'épaule
Palette
Filet d'épaule

parés

Cou : sans os

Jarrets: sans crosse

avec crosse = baisse du poids de 50%

Viande préparée pour fondue chinoise

4. Exclus du droit aux indemnités

- Epluchures, tendons, graisse, déchets
- Sous-produits de boucherie, abats