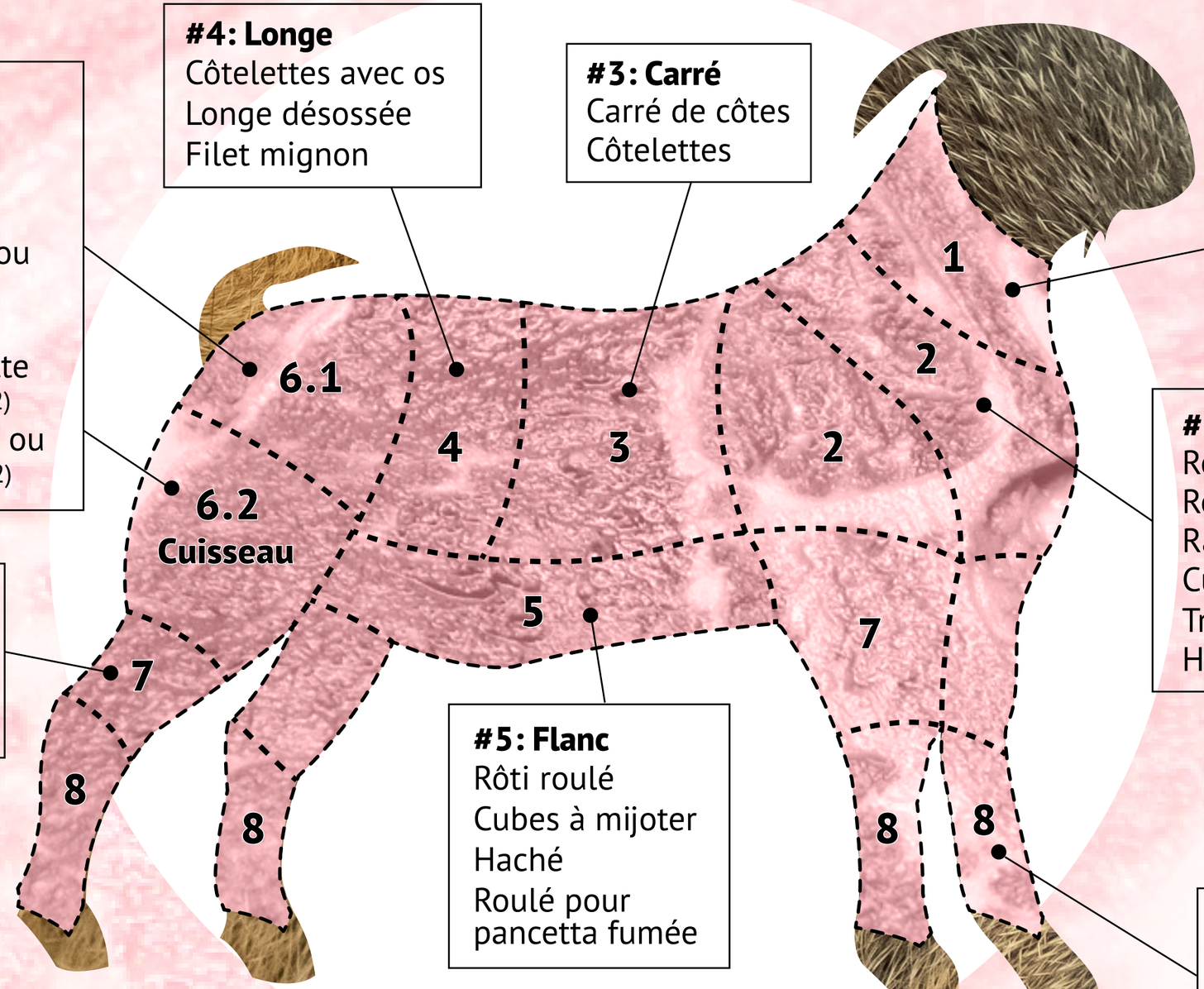
POSSIBILITÉS DE DÉCOUPES DE CHEVREAU



#1: Collier
Entier
En demi sur la longueur
(moins de perte que désossé pour Haché)
Tranché
Haché

#2: Épaule
Rôti avec os
Rôti désossé
Raquette
Cubes à mijoter
Tranché 2 po (rôti de palette)
Haché

#3: Carré
Carré de côtes
Côtelettes

#4: Longe
Côtelettes avec os
Longe désossée
Filet mignon

#5: Flanc
Rôti roulé
Cubes à mijoter
Haché
Roulé pour pancetta fumée

#6: Gigot
Entier
Avec os
Désossé (6.1)
Cubes à fondue ou brochette (6.1)
Tranché (steak)
Lanières à raclette
(6.1 et en intérieur 6.2)
Fondue chinoise ou smoked meat (6.2)

#7: Jarret
Entier
Tranché (osso bucco)
Haché

#8: Jarret
Os ronds à moelle pour soupe

Foie transformé (pâté de foie)
Haché transformé (saucisses et autres)

CRAAQ