



# Gicorns

*Cooked Food*

**VIANDES NEUTRE EXTRÊMEMENT  
TENDRE À BASSE TEMPÉRATURE**



## VIANDES NEUTRE EXTRÊMEMENT TENDRE À BASSE TEMPÉRATURE

### Joues de Porc avec Os



Réf: 128106J  
Poids/Unité: 350g environ  
Unité de vente par pièce



### Joues de Porc Désossées



Réf: 128124J  
Poids/Unité: 250-350g environ  
Unité de vente par kg



### Épaule de Boeuf



Réf: 222104J  
Poids/Unité: 200-270g environ  
Unité de vente par kg



### Mains de Porc



Réf: 128022J  
Poids/Moitié: 200-270g environ  
8 paquets de 2 moitiés  
Unité de vente par kg



## Jarret de Porc



Réf: 127109J  
Poids/Unité: 375g environ  
Unité de vente par pièce



## Côte de Boeuf



Réf: 223104J  
Poids/Unité: 1-1,5kg environ  
Unité de vente par kg



## Demi-Côtes de Porc



Réf: 124106J  
Poids/Unité: 350-500g environ  
Unité de vente par kg



## Côte de Porc Entière



Réf: 124104J  
Poids/Unité: 700g-1kg environ  
Unité de vente par kg



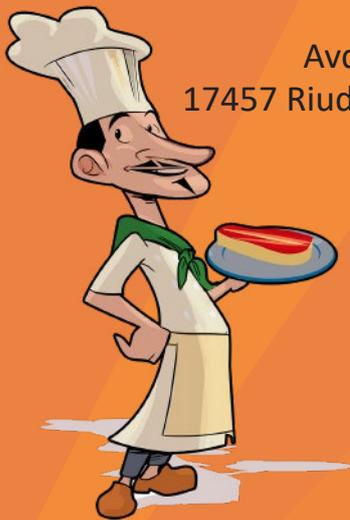
CONFORT ET RAPIDITÉ · PRÉPARATION FACILE · CRÉATIVITÉ POUR LE CHEF

[www.gicarns.com](http://www.gicarns.com) · [pedidos@gicarns.com](mailto:pedidos@gicarns.com) · +34 972 47 75 62





# Gicarns



Avda. Mas Vilà, 190 - Boîte 301  
17457 Riudellots de la Selva (Girona) - Espagne  
Tel.: +34 972 47 75 62  
info@gicarns.com

[www.gicarns.com](http://www.gicarns.com)



Comment régénérer nos viandes ?

