

Carcasses entières avec tête et abats ≈140kg  
Carcasses entières sans tête sans abats  
Carcasses sans jambons sans tête

Goulat avec couenne  
Goulat entier à saler  
Goulat sans couenne

Longe avec os  
Longe entière avec bardière  
Carré de longe avec os  
Longe sans os  
Cœur de longe : lomo  
Charnu  
Filet mignon  
Rôti

Triage maigre  
Couston court  
Couston long  
Bardière  
Panne  
Petit gras  
Gras de bardière  
Rognons  
Cœurs, poumons  
Foie  
Langues  
Panses  
Araignée  
Pieds  
Barde  
Crépine  
Jarret avec os  
Couenne

Jambon coupe IGP  
Jambon coupe brute  
Jambon Espagne avec pieds

Epaule avec jarret coupe ronde  
Epaule 1D  
Epaule 2D avec jarret  
Epaule 3D  
Sauté

Ventrèche coupe brute  
Ventrèche parée 4 faces os  
Ventrèche parée 4 faces sans os  
Ventrèche sèche

Tête entière avec goulat  
Tête casquée sans langue  
Tête casquée avec langue