



Réf. AP01  
**BON DE COMMANDE**  
**PLV AGNEAU PRESTO**

A retourner par fax  
au 01 44 53 06 78 ou par  
Email : [smittler@comaral.fr](mailto:smittler@comaral.fr)

Je, soussigné.....  
représentant l'entreprise.....  
.....  
Adresse.....  
.....  
Tél. : ..... Fax : .....  
Email : .....

ABATTEUR       GROSSISTE       ATELIER DE DECOUPE       GMS

Je souhaite recevoir les produits suivants aux quantités indiquées :

	Quantité commandée*
<b>Rouleaux de 2 000 stickers « agneau presto »</b>	
<b>Affiches 60 x 80</b>	
<b>Le logo Agneau Presto en format électronique</b> et sa charte graphique pour intégration dans nos éléments d'information consommateur	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>

*\*En cas de demande excédentaire, les quantités livrées seront servies au prorata des commandes, dans la limite des stocks disponibles.*

Je déclare avoir pris connaissance du règlement d'usage de la signature « Agneau Presto », propriété d'INTERBEV Ovins, Eblex et Bord Bia.

Je m'engage à respecter les critères d'apposition du logo de la signature « Agneau Presto ».

Fait à ....., le .....

Cachet et signature.

**EXTRAIT DU REGLEMENT D'USAGE : ARTICLE 3.**

Peuvent bénéficier de l'apposition du logo « Agneau Presto », les découpes de viande d'agneau présentées au consommateur :

- **en portion destinée à 4 personnes au maximum**
- **à griller en moins de 10 minutes ou à rôtir en moins de 30 minutes**
- **dont le niveau de désossage, parage ou dégraissage minimise les déchets dans l'assiette**
- **issus d'animaux originaires de France, d'Irlande ou du Royaume-Uni**

Sont exclues de la gamme toutes les découpes traditionnelles nécessitant un savoir-faire culinaire et celles dont le temps de cuisson excède 30 minutes. Par exemple : le gigot entier ou raccourci, l'épaule entière (avec ou sans os), la selle non désossée ou le carré non détalonné (le mini-carré est acceptable : 2 ou 3 côtes).