



ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	CHEVREUIL	Capreolus capreolus
DESIGNATION	Epaule a/os	
CODE PRODUIT	080023	FRAIS / CONGELE
ELEVAGE / SAUVAGE	Sauvage	Frais
ORIGINE	UE	DLC/UO
		14 jours
		CONSERVATION
		entre 0 et +2°C

Produit susceptible de contenir des projectiles de tir

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CHEVREUIL
PREPARATION	Epaule entière Avec Os (avec palette) Dégagée des aponévroses
PARAGE	Semi Paré
GRAMMAGE / CALIBRAGE	1 - 1,5 kg
CONDITIONNEMENT U.V.	Sous vide x1 pièce
COLISAGE	5x1 pièce



CONDITIONNEMENT

UNITES DE VENTE	Poche plastique transparente, rétractée + logo Vilette-Viandes
ETIQUETAGE	U.V. et Carton (model étiquette ci-contre)
COLISAGE	Boîte carton Kraft marron (fond) et blanc (couverture). Dimension (cm) 39x29x11
PALETTISATION	

