



## ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	<b>CHEVREUIL</b>	<i>Capreolus capreolus</i>
DESIGNATION	<b>Sauté supérieur</b>	
CODE PRODUIT	<b>080068</b>	<b>FRAIS / CONGELE</b>
ELEVAGE / SAUVAGE	<b>Sauvage</b>	<b>Frais</b>
ORIGINE	<b>UE</b>	<b>DLC/UO</b>
		<b>14 jours</b>
		<b>CONSERVATION</b>
		<b>entre 0 et +2°C</b>

Produit susceptible de contenir des projectiles de tir

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	Epaule, collier de Chevreuil
PREPARATION	Morceaux piécés et calibrés
PARAGE	/
GRAMMAGE / CALIBRAGE	40/60g
CONDITIONNEMENT U.V.	Sous vide x2,5 Kg environ
COLISAGE	2X2,5 Kg environ

## CONDITIONNEMENT

UNITES DE VENTE	Poches thermoformées, film plastique transparent
ETIQUETAGE	U.V. et Carton (model étiquette ci-contre)
COLISAGE	Boîte carton Kraft marron (fond) et blanc (couverture). Dimension (cm) 39x29x11
PALETTISATION	

