



ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	CERF	Cervus elaphus
DESIGNATION	Sauté supérieur	
CODE PRODUIT	080168	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	Epaule, collier de Cerf
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	

