



ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	SANGLIER	<i>Sus scrofa</i>
DESIGNATION	1/2 Dos A/Os	
CODE PRODUIT	080338	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	SANGLIER
PREPARATION	1/2 Dos de Sanglier entier Avec Os, Avec Mignon, Dégraissé
PARAGE	Semi paré
GRAMMAGE / CALIBRAGE	1,500 - 2,500 kg
CONDITIONNEMENT U.V.	Sous vide x1 pièce
COLISAGE	4 pièces



CONDITIONNEMENT

UNITES DE VENTE	Poche plastique transparente neutre, rétractée
ETIQUETAGE	U.V. et Carton (model étiquette ci-contre)
COLISAGE	Boîte carton Kraft marron (fond) et blanc ou Logo Villettes-Viandes (couvercle). Dimension (cm) 58x38x11
PALETTISATION	

