



ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	CHEVREUIL	Capreolus capreolus
DESIGNATION	GOULACHE	
CODE PRODUIT	80061	FRAIS / CONGELE
ELEVAGE / SAUVAGE		DLC/UO
ORIGINE		CONSERVATION
		Frais
		14 jours
		entre 0 et +2°C

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	Viande de chevreuil
PREPARATION	morceaux piécés, non calibrés et marinés
PARAGE	/
MARINADE	Eau; Vin rouge; Antioxydant: E325; Vinaigre d'alcool; Conservateurs: E262, E250; Sel; Stabilisants: E451(i), E450(iii), E450(i); Arômes; Allergènes: Lactose, Dextrose de blé
GRAMMAGE / CALIBRAGE	
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	

FR 02.187.002 CE

VILLETTE VIANDES
32, Rte ETAMPES 02400 CHIERRY
Tél. 03.23.83.23.45 - Fax 03.23.83.65.91
VIANDE SOUS VIDE

Libellé Produit
N° Lot + Composition Marinade

Emballé le / Verpackt am JJ/MM/AA à consommer jusqu'au JJ/MM/AA
zu verbrauchen bis Poids net / Gewicht 5,020kg

23790611050209

CODE BARRE
-Code Produit
-Poids

PRIX PREIS