



## ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	SANGLIER <i>Sus scrofa</i>		
DESIGNATION	GOULACHE		
CODE PRODUIT	080361	FRAIS / CONGELE	Frais
ELEVAGE / SAUVAGE		DLC/UO	14 jours
ORIGINE		CONSERVATION	entre 0 et +2°C

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	Viande de sanglier
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	120 cts (15x8 cts) - EURO PALET

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

FR 02.187.002 CE

**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

2379061 1050209

**CODE BARRE**  
-Code Produit  
-Poids

**PRIX PREIS**

A conserver entre 0° + 2° (Conservation 0° + 2°C)