



ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	CERF	Cervus elaphus
DESIGNATION	Cuissot a/os	
CODE PRODUIT	080102	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	Cuissot de CERF/BICHE
PREPARATION	"Cuissot entier a/os"
PARAGE	
GRAMMAGE / CALIBRAGE	8 à 12 kg
CONDITIONNEMENT U.V.	Sous vide x1 pièce
COLISAGE	2x1 pièce



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 Vilette-Viandes (couvercle). Dimension (cm) 79x39x15
PALETTISATION	

