



ARTICLE

(Données générales)

| | | |
|-------------------|-----------------|------------------------|
| ESPECE | SANGLIER | <i>Sus scrofa</i> |
| DESIGNATION | Sauté | |
| CODE PRODUIT | 080368 | FRAIS / CONGELE |
| ELEVAGE / SAUVAGE | Sauvage | Frais |
| ORIGINE | UE, USA | DLC/UO |
| | | 14 jours |
| | | CONSERVATION |
| | | entre 0 et +2°C |

Produit susceptible de contenir des projectiles de tir

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|----------------------|------------------------------|
| COMPOSITION | Epaule, collier de sanglier |
| PREPARATION | piécés selon grammage désiré |
| 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 | |

