



ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	CERF		
DESIGNATION	GOULACHE		
CODE PRODUIT	080161	FRAIS / CONGELE	Frais
ELEVAGE / SAUVAGE		DLC/UO	14 jours
ORIGINE		CONSERVATION	entre 0 et +2°C

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	Viande de Cerf
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	

Libellé Produit
N° Lot + Composition Marinade

Emballé le / Verpackt am JJ/MM/AA à consommer jusqu'au / zu verbrauchen bis JJ/MM/AA

Poids net / Netto Gewicht 5,020kg

PRIX PREIS

CODE BARRE
-Code Produit
-Poids