



## Sauté Extra Sanglier France +/- 50gr

Réf: 12110

Fournisseur : EUROWILD

| Origine / Fabrication        | Origine France   |                    |
|------------------------------|--|--------------------|
| Conditionnement              | Carton de 2 sachets  | Carton de 5.000 kg |
|                              |  |                    |
| Liste des ingrédients        | sauté de viande de sanglier : collier et épaule parés, dégraissés, coupés main et calibrés en morceaux |                    |
| Informations complémentaires | Gibier sauvage<br>Absence d'OGM<br>Conditionné sous vide par 2.5kg                                     |                    |
| Allergènes                   | Absence d'allergènes / Susceptible de contenir des projectiles de tir                                  |                    |
|                              |  |                    |

| Conditions de conservations              | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |  |
|--|---|--|
| Durée de vie estimée après décongélation | 24h entre 0°C et 4°C  |  |
| Recommandations de mise en oeuvre        | Faire cuire à coeur avant consommation.   |  |

## Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kcal) : 122

Protéines (g) : 21.50

Matières grasses (g): 3.30