



## POULET FRAIS D'ALSACE (FR)



Frais d'Alsace (FR) d'une souche rustique, élevés de 50 à 56 jours.

<u>Article</u>	<u>Calibre</u>
Poulet pac <i>sous film, <math>\phi</math> à 4 à 8 pces</i>	900/1000 g 1100/1200 g
Filet sans peau sans aiguillette <i><math>\phi</math> à env. 10 kg</i>	120-140 g 140-160 g 160-180 g
Cuisses déjointées <i>sous vide, <math>\phi</math> à 4 x 10 pces</i>	180/220 g 220/240 g 240/260 g 260/280 g
Haut de cuisse sans os sans peau <i><math>\phi</math> à 4 x 10 pces env. 5 kg</i>	120-160 g
Haut de cuisse sans os avec peau <i><math>\phi</math> à 4 x 10 pces env. 5 kg</i>	130-170 g
Émincé de poitrine <i><math>\phi</math> à 2 x 2.5 kg</i>	
Ragout de cuisse <i><math>\phi</math> à 2 x 2.5 kg</i>	

**Sur précommande de 3 jours**

**Votre conseiller de vente Suisse-Romande : Etienne Offenbroich**

Bureau : 022 354 20 48 – Natel : 079 480 57 34 – Fax : 061 483 01 12 – E-Mail : [mail@skin-packing.ch](mailto:mail@skin-packing.ch)

Selon disponibilité

**Skin Packing SA - Route des Avouillons 20 - 1196 Gland**