



GRAS & COUENNES



DESCRIPTION

- Gras croûte : gras superficiel de la bardière
- Gras parure : gras provenant de parage des bardes
- Couennes grasses ou maigres 21 cm de large et 1 cm d'épaisseur au maximum
- Matières premières issues d'abattoirs agréés CEE

APPLICATIONS

- Gras : charcuterie, salaison (chair à saucisse, farces, pâtés...)
- Couennes : jambons, jambonneaux...

CONSERVATION

- Gras :
 - en frais : 9 jours à 0 +4°C
 - en congelé : 12 mois à -18°C
- Couennes :
 - en frais : 9 jours à 0 +4°C
 - en congelé : 12 mois à -18°C

CONDITIONNEMENT

- GRAS :
 - BLOC NU
 - BLOC SOUS HOUSSE POLYÉTHYLÈNE DE 20 À 25 KG
- COUENNES :
 - BLOC NU
 - BLOC SOUS HOUSSE POLYÉTHYLÈNE DE 20 KG