



605, Route de Boulogne
62240 WIRWIGNES (France)
Tél : 03.21.91.71.77. / Fax : 03.21.91.71.92.
contact@volailles-peniguel.com
www.volailles-peniguel.com



MERCURIALE 2015-2016





SOMMAIRE

<u>FILIERE REGIONALE DES HAUTS PAYS</u>	2
<u>POULET de REGION NORD-PAS-DE-CALAIS</u>	3
<u>DECOUPE DE POULET DE REGION</u>	3
<u>PINTADES DE REGION ET DECOUPE</u>	4
<u>POULE ET COQS</u>	4
<u>SAUCISSES DE VOLAILLES</u>	5
<u>SAUCISSES AU LAPIN</u>	6
<u>VOLAILLES DE FETES 2014</u>	7
<u>VOLAILLES DE FETES LIBRE-SERVICE</u>	9
<u>VOLAILLES LIBRE-SERVICE</u>	10
<u>GAMME SAUCISSES LIBRE-SERVICE</u>	11



FILIERE REGIONALE DES HAUT-PAYS



RÉGION
Nord-Pas de Calais

POULETS ENTIERS :



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
1250	Poulet PHP Jaune Effile (GROS)	1.6-2.2 kg	9 J	6 Pce
1251	Poulet PHP Jaune Effile (MOYEN)	1.4-1.8 kg	9 J	6 Pce
1252	Poulet PHP Jaune Effile (ASSORTIS)	1.4-1.8 kg	8 J	6 Pce
1253	Poulet PHP Jaune PAC (GROS)	+ 1.8 kg	8 J	6 Pce
1254	Poulet PHP Jaune PAC (MOYEN)	1,4-1,8 kg	8 J	6 Pce
1255	Poulet PHP Jaune PAC (ASSORTIS)	Assortis	8 J	6 Pce

DECOUPE DE POULETS



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
1256	Cuisses de Poulets PHP Jaune (x16)	250-350 Gr	8 J	16 Pce
1257	Filet Poulet PHP Jaune SV (x4)	200-300 Gr	12 J	10 Paquets
1258	Filet Poulet PHP Jaune a/peau SV(x4)	200-300 gr	9 J	6 Pce
1259	Suprême Poulet PHP Jaune (x4)	250 - 300 Gr	12 J	6 Pce
1260	Ailes Poulet PHP Jaune VRAC (x5kg)	100 Gr	7 J	5 kg

FESTIFS



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
11300	Chapon Jaune Haut Pays Effile	Assorti	10 J	1/4 Pce
11310	Chapon Jaune Haut Pays PAC	Assorti	10 J	1/4 Pce
12100	Poularde Haut Pays Effilee	Assortie	10 J	2/4 Pce
12110	Poularde Haut Pays PAC	Assortie	9 J	2/4 Pce

La filiere Regionale du Poulet des Hauts Pays a ete lance en 2012 en partenariat avec la chambre d'Agriculture et des Métiers. Le Poulet des Hauts Pays est un poulet jaune à la chair savoureuse, nourri au grain et à la graine de Lin.

Il ne peut être distribué qu'en Boucherie Traditionnelle.

(L'adhésion à l'association PHP est obligatoire et soumise à l'approbation de son conseil d'administration)



DEMI-GROSSISTE



VOLAILLES de REGION NORD-PAS-DE-CALAIS

(élevés par Les Eleveurs du Haut Pays et abattus dans notre atelier)



RÉGION
Nord-Pas de Calais

POULETS ROUX

(Souche Cou NU, 13 semaines d'élevage en moyenne)



Article	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
1000	Poulet Roux Effilé (GROS)	2.5-3.0 kg	9 J	2/6 Pce
1003	Poulet Roux Effilé (MOYEN)	1.6-2.0 kg	9 J	3/6 Pce
1020	Poulet Roux PAC Ficelle (Gros)	1.8-2.5 kg	8 J	3/6 Pce
1024	Poulet Roux PAC Ficelle (MOYEN)	1.4-1.8 kg	8 J	3/6 Pce

POULETS BLANCS

(Souche JA 957, 9 à 10 semaines d'élevage en moyenne)



Article	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
1070	Poulet Blanc PAC Ficelle (GROS)	1.8-2.5 kg	8 J	3/6 Pce
1071	Poulet Blanc PAC Ficelle (MOYEN)	1.4-1.8 kg	8 J	3/6 Pce

DECOUPE DE POULETS DE REGION

(Souche JA 957, 9 à 10 semaines d'élevage en moyenne)



Article	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
1315	Cuisse Plts Déjointée nue SEO (x16)	250-350 Gr	7 J	16 Pce
1303	Pilon Poulet SEO VRAC	80-120 Gr	7 J	5 kg
1321	Haut de Cuisse de Poulet SEO SV	150-200 Gr	9 J	32 Pce
1337	Sauté de poulet SEO SV	40-60 Gr	9 J	5 Pce
1330	Suprêmes de poulets SV	250-350 Gr	12 J	2/4 Paquets
1372	Filets de poulets SV (par 4)	200-300 Gr	15 J	4/8 Paquets
1386	Pavé de Poulet 80-100 Gr SV(x10)	80-100 Gr	12 J	4 Pce
1384	Pavé de Poulet 100-120 Gr SV(x10)	100-120 Gr	12 J	4 Pce
1378	Escalope Poulet SEO SV. (x10)	110-130 Gr	12 J	5 Pce
1371	Aiguillette de poulet SEO SV(x20)	80-120 Gr	15 J	5 Paquets
1379	Emincé de Filet Poulet SEO SV	20-30 Gr	12 J	5 Pce

(*): Haut de cuisse et pilon sont vendus en parité

DECOUPES DE POULET MARINEES



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
18403	CUISSE POULET MARINEES SV(x2)	250-300 Gr	12 J	6 Paquets
18404	FILET POULET a/peau MARINES SV(x2)	180-220 Gr	12 J	6 Paquets
18401	AILES MARINEES (2 Ph) SV	90 Gr	12 J	6 Paquets
18400	MIX'AILES MARINEES SV	60-70- Gr	12 J	6 Paquets

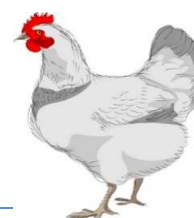


PINTADES ET DECOUPES DE PINTADES DE REGION

(Souche GALOR, mâle uniquement, 14 semaines d'élevage en moyenne)



Article	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
2000	Pintade de région effilée	1.6-2.0 kg	9 J	4/8 Pce
2010	Pintade de Région SEO PAC	1.2-1.6 kg	7 J	4/8 Pce
2120	Cuisse de pintade Déj VRAC	180-220 Gr	7 J	20 Pce
2125	Cuisse de pintade Déj SV	180-220 Gr	12 J	2 Paquets
2130	Suprêmes de pintade SEO VRAC	180-220 Gr	7 J	20 Pce
2135	Suprêmes de pintade SEO SV	180-220 Gr	12 J	2 Paquets
2136	Filet de Pintade s/peau SV	150-220 Gr	12 J	2 Poches



POULES et DECOUPE DE POULES

(abattus et transformés dans notre atelier)

Article	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
3000	Poule vedette Effilée	2.5-2.8 kg	9 J	2/5 Pce
3010	Poule vedette PAC	2.0-2.2 kg	7 J	3/6 Pce
3092	Cuisse Poule vedette VRAC (x16)	250-350 Gr	7 J	16 Pce
3093	Cuisse de poule vedette SV(x8)	250-350 Gr	9 J	2-4 Pce
3090	Filet de Poule vedette Pbc VRAC	250-350 Gr	7 J	5 kg
3100	Filet de Poule vedette SV(x4)	280-320 gr	12 J	5 Paquets
3091	Suprême de poule SV (x10)	300-350 Gr	12 J	2-4 Pce
3200	Morceaux de Poules VRAC (x5kg)	100-150 Gr	7 J	5 kg



COQS et DECOUPE DE COQS

(abattus et transformés dans notre atelier)

Article	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
4000	Coq Effilé	3.5-4.5 kg	7 J	1/3 Pce
4010	Coq PAC	3-4 kg	7 J	1/3 Pce
4040	Coq découpé (12 Mx) sans os VRAC	150-200 gr	9 J	12-24 Mx
4050	Coq découpé (12 Mx) sans os SV	150-200 gr	9 J	2/4 Pce
4061	Mx de Coqs 150-200g VRAC (x30 Pcs)	150-200 Gr	7 J	30 Pce
4062	Mx de Coqs 200-250g VRAC (x25 Pcs)	200-250 Gr	7 J	25 Pce
4090	Morceaux de coqs 200-240g SOUS AT	200-240 gr	9 J	2-4 Pcs

DEMI-GROSSISTE



SAUCISSES DE VOLAILLES (CHIPO calibrée 60 Gr)



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	PCB
18120	Saucisse Volaille NATURE VRAC (x80)	60 gr	6 J	80 Pce
18130	Saucisse Volaille HERBES VRAC(x80)	60 gr	6 J	80 Pce
18135	Saucisse volaille ECHALOTE VRAC (x80)	60 gr	6 J	80 Pce
18121	Saucisse Volaille OIGNONS VRAC (x80)	60 gr	6 J	80 Pce
18122	Saucisse Volaille PIMENT ESP VRAC (x80)	60 gr	6 J	80 Pce
18140	MERGUEZ de Volailles VRAC (x80)	60 Gr	6 J	80 Pce
18000	Saucisse Volaille NATURE s/atm (x10)	60 gr	9 J	6 Barquettes
18010	Saucisse Volaille HERBES s/atm(x10)	60 gr	9 J	6 Barquettes
18030	Saucisse Volaille ECHALOTE S/atm(x10)	60 gr	9 J	6 Barquettes
18004	Saucisse Volaille OIGNONS s/atm(10)	60 gr	9 J	6 Barquettes
18006	Saucisse Volaille PIMENT ESP s/atm(x10)	60 Gr	9 J	6 Barquettes
18020	MERGUEZ de Volaille s/atm (x10)	60 gr	9 J	6 Barquettes

SAUCISSES DE VOLAILLES (CHIPO calibrée 80 Gr)



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	CDT
18131	Saucisse Volaille NATURE VRAC (x60)	80 Gr	6 J	60 Pce
18132	Saucisses Volaille HERBES VRAC(x60)	80 Gr	6 J	60 Pce
18133	Saucisse volaille ECHALOTE VRAC (x60)	80 Gr	6 J	60 Pce
18134	Saucisse Volaille OIGNONS VRAC (x60)	80 Gr	6 J	60 Pce
18136	Saucisse Volaille PIMENT ESP VRAC (x60)	80 Gr	6 J	60 Pce
18137	MERGUEZ de Volaille VRAC (x60)	80 Gr	6 J	60 Pce
18145	Saucisse Volaille NATURE s/atm(x10)	80 Gr	9 J	6 Barquettes
18146	Saucisse Volaille HERBES s/atm(x10)	80 Gr	9 J	6 Barquettes
18147	Saucisse Volaille ECHALOTE s/atm(x10)	80 Gr	9 J	6 Barquettes
18148	Saucisse Volaille OIGNONS s/atm (x10)	80 Gr	9 J	6 Barquettes
18149	Saucisse Volaille PIMENT ESP s/atm(x10)	80 Gr	9 J	6 Barquettes
18151	MERGUEZ de Volaille s/atm(x10)	80 Gr	9 J	6 Barquettes

SAUCISSE DE VOLAILLE (TOULOUSE calibrée 125 Gr)



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	CDT
18305	Saucisse Volaille NATURE VRAC (x40)	125 Gr	7 J	40 Pce
18306	Saucisse Volaille HERBES VRAC (x40)	125 Gr	7 J	40 Pce
18307	Saucisse Volaille OIGNONS VRAC(x40)	125 Gr	7 J	40 Pce
18308	Saucisse Volaille PIMENT VRAC(x40)	125 Gr	7 J	40 Pce
18309	Saucisse Volaille FORESTIERE VRAC(x40)	125 Gr	7 J	40 Pce
18001	Saucisse Volaille NATURE s/atm(x3)	125 Gr	9 J	9 barquettes
18011	Saucisse Volaille HERBES s/atm(x3)	125 Gr	9 J	9 barquettes
18005	Saucisse Volaille OIGNONS s/atm(x3)	125 Gr	9 J	9 barquettes
18300	Saucisse PIMENT ESPELET s/atm (x3)	125 Gr	9 J	9 barquettes
18002	Saucisse Volaille FORESTIERE s/atm(x3)	125 Gr	9 J	9 barquettes

DEMI-GROSSISTE



SAUCISSES AU LAPIN (Façon CHIPO calibrée 60 Gr)



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	CDT
18200	Saucisse LAPIN NATURE VRAC (x80)	60 Gr	6 J	80 Pce
18210	Saucisse LAPIN AUX HERBES VRAC(x80)	60 Gr	6 J	80 Pce
18220	Saucisse LAPIN PIMENT ESP VRAC(x80)	60 Gr	6 J	80 Pce
18201	Saucisse LAPIN NATURE s/atm (x10)	60 Gr	9 J	6 Barquettes
18211	Saucisse LAPIN AUX HERBES s/atm (x10)	60 Gr	9 J	6 Barquettes
18221	Saucisse LAPIN PIMENT ESP s/atm(x10)	60 Gr	9 J	6 Barquettes

SAUCISSES AU LAPIN (Façon CHIPO calibrée 80 Gr)



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	CDT
18203	Saucisse LAPIN NATURE VRAC (x60)	80 Gr	6 J	60 Pce
18213	Saucisse LAPIN AUX HERBES VRAC(x60)	80 Gr	6 J	60 Pce
18223	Saucisse LAPIN PIMENT ESP VRAC(x60)	80 Gr	6 J	60 Pce
18204	Saucisse LAPIN NATURE s/atm (x10)	80 Gr	9 J	6 Barquettes
18214	Saucisse LAPIN AUX HERBES S/atm (x10)	80 Gr	9 J	6 Barquettes
18224	Saucisse LAPIN PIMENT ESP s/atm(x10)	80 Gr	9 J	6 Barquettes

SAUCISSES AU LAPIN (Façon TOULOUSE calibrée 125 Gr)



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	CDT
18250	Saucisse LAPIN NATURE VRAC (x40)	125 Gr	6 J	40 Pce
18256	Saucisse LAPIN aux HERBES VRAC(x40)	125 Gr	6 J	40 Pce
18253	Saucisse LAPIN FORESTIERE VRAC (x40)	125 Gr	6 J	40 Pce
18251	Saucisse LAPIN NATURE s/atm (x3)	125 Gr	9 J	9 Barquettes
18257	Saucisse LAPIN aux HERBES s/atm(x3)	125 Gr	9 J	9 Barquettes
18254	Saucisse LAPIN FORESTIERE s/atm (x3)	125 Gr	9 J	9 Barquettes

PAUPIETTES DE LAPIN (calibrée 140-160 Gr)



Code	Désignation article	CALIBRE	D.L.C.	CDT
18230	Paupiette LAPIN 140-160 Gr VRAC(x40)	140-160 Gr	6 J	40 Pce
18231	Paupiette Lapin 140-160 Gr S/ATM (x6)	140-160 Gr	9 J	6 Barquettes

DEMI-GROSSISTE



LES VOLAILLES DE FETES 2014



LE CHAPON JAUNE ET LA POULARDE DES HAUTS PAYS

(Souche COU NU JAUNE, nés le 03/07/2014, élevés à HERICOURT (62))

Code	Désignation article	Calibre	D.L.C.	P.C.B.
11300	Chapon Jaune Haut Pays Effile	Assorti	10 J	1/4 Pce
11310	Chapon Jaune Haut Pays PAC	Assorti	10 J	1/4 Pce
12100	Poularde Haut Pays Effilée	Assortie	10 J	2/4 Pce
12110	Poularde Haut Pays PAC	Assortie	9 J	2/4 Pce

LE CHAPON BLANC ET LA POULARDE

(Souche COU NU BLANC, nés le 10/07/2014, élevés à SENLIS (62))



Code	Désignation article	Calibre	D.L.C.	P.C.B.
11000	Chapon de région Effilé (Assorti)	Assorti	9 J	1/4 Pce
11001	Chapon Effilé 3,0-3,5 kg	3.0-3.5 kg	9 J	1/4 Pce
11002	Chapon Effilé 3,5-4,0 kg	3.5-4.0 kg	9 J	1/3 Pce
11003	Chapon Effilé + 4,0 kg	4.0 kg et +	9 J	1/3 Pce
11010	Chapon de région PAC (Assorti)	Assorti	7 J	2/4 Pce
11011	Chapon de région PAC 2,5-3,0 kg	2.5-3.0 kg	7 J	2/4 Pce
11012	Chapon de région PAC 3,0-3,5 kg	3.0-3.5 kg	7 J	1/4 Pce
11013	Chapon de région PAC 3,5-4,0 kg	3.5-4.0 kg	7 J	1/4 Pce
11014	Chapon de région PAC + 4,0 kg	4.0 kg et +	7 J	1/4 Pce
12000	Poularde de région Effilée	2.5-3.0 kg	9 J	2/4 Pce
12020	Poularde de région PAC	2.2-2.8 kg	7 J	2/4 Pce

DECOUPE DE CHAPON

(Souche COU NU BLANC, nés le 10/07/2014, élevés à SENLIS (62))



Code	Désignation article	Calibre	D.L.C.	P.C.B.
11120	Chapon découpé (12 Mx) sans os SV	150-200 Gr	12 J	2/4 Pce
11130	Cuisse de Chapon SV(x1)	500-700 Gr	12 J	4-8 Pce
11140	Suprême de Chapon SV (x1)	400-600 Gr	12 J	4-8 Pce
11150	Morceaux de Chapon 160-200g VRAC	160-200 Gr	9 J	30 Pce
11151	Sauté de Chapon s/os s/peau	50 Gr	10 J	2/4 Pce
11153	Emincé de Chapon SV (x2.5 kg)	2.5 kg	12 J	2-4 Paquets
12055	Cuisses de poularde SV(x2)	300-400 Gr	9 J	5 Pce
12060	Suprême de Poularde SV(x2)	300-500 Gr	20 J	5 Pce

CHAPON DE PINTADE

(Souche GALOR Mâle, nés le 17/07/2014, élevés à HERICOURT (62))



Code	Désignation article	Calibre	D.L.C.	P.C.B.
11160	Chapon de pintade Effilée	2.5-3.0 kg	9 J	2/4 Pce
11170	Chapon de pintade PAC	2.0-2.5 kg	7 J	2/4 Pce

DEMI-GROSSISTE



DINDE NOIRE

(Souche Bronzée ou BETTINA, nées le 01/07/2014, élevées à SANGHEN (62))



Code	Désignation article	Calibre	D.L.C.	P.C.B.
10000	Dinde Noire Effilée (assorties)	Assorti	9 J	2/4 Pce
10001	Dinde Noire Effilée 3,0-3,5 kg	3.0-3.5 kg		2/4 Pce
10002	Dinde Noire Effilée 3,5-4,0 kg	3.5-4.0 kg		2/4 Pce
10003	Dinde Noire Effilée 4,0-4,5 kg	4.0-4.5 kg		1/4 Pce
10004	Dinde Noire Effilée 4,5-5,0 kg	4.5-5.0 kg		1/3 Pce
10005	Dinde Noire Effilée 5,0-5,5 kg	5.0-5.5 kg		1/3 Pce
10006	Dinde Noire Effilée 5,5-6,0 kg	5.5-6.0 kg		1/2 Pce
10007	Dinde Noire Effilée 6,0 kg et +	6.0 kg et +	1/2 Pce	
10020	Dinde Noire PAC (assorties)	Assorti	7 J	2/4 Pce
10021	Dinde Noire PAC Fic 2,5-3,0 kg	2.5-3.0 kg		2/6 Pce
10022	Dinde Noire PAC Fic 3,0-3,5 kg	3.0-3.5 kg		2/4 Pce
10023	Dinde Noire PAC Fic 3,5-4,0 kg	3.5-4.0 kg		2/4 Pce
10024	Dinde Noire PAC Fic 4,0-4,5 kg	4.0-4.5 kg		1/4 Pce
10025	Dinde Noire PAC Fic 4,5-5,0 kg	4.5-5.0 kg		1/3 Pce
10026	Dinde Noire PAC Fic 5,0 kg et +	5.0 kg et +		1/2 Pce

DINDE BLANCHE

(Souche Blanche, nées le 29/09/2014, élevées à THIEMBRONNE (62))



Code	Désignation article	Calibre	D.L.C.	P.C.B.
10040	Dinde Blanche Effilée (Assorties)	Assorti	9 J	2/4 Pce
10041	Dinde Blanche Effilée 3,0-3,5 kg	3.0-3.5 kg		2/4 Pce
10042	Dinde Blanche Effilée 3,5-4,0 kg	3.5-4.0 kg		2/4 Pce
10043	Dinde Blanche Effilée 4,0-4,5 kg	4.0-4.5 kg		1/4 Pce
10044	Dinde Blanche Effilée 4,5-5,0 kg	4.5-5.0 kg		1/4 Pce
10045	Dinde Blanche Effilée 5,0-5,5 kg	5.0-5.5 kg		1/2 Pce
10046	Dinde Blanche Effilée 5,5-6,0 kg	5.5-6.0 kg		1/2 Pce
10047	Dinde Blanche Effilée 6,0-6,5 kg	6.0-6.5 kg		1/2 Pce
10048	Dinde Blanche Effilée 6,5-7,0 kg	6.5-7.0 kg		1/2 Pce
10049	Dinde Blanche Effilée 7,0 kg et +	7.0 kg et +	1/2 Pce	
10060	Dinde Blanche PAC (Assortie)	Assorti	7 J	2/4 Pce
10061	Dinde Blanche PAC 3,0-3,5 kg	3.0-3.5 kg		2/6 Pce
10062	Dinde Blanche PAC 3,5-4,0 kg	3.5-4.0 kg		2/4 Pce
10063	Dinde Blanche PAC 4,0-4,5 kg	4.0-4.5 kg		1/4 Pce
10064	Dinde Blanche PAC 4,5-5,0 kg	4.5-5.0 kg		1/4 Pce
10065	Dinde Blanche PAC 5,0-5,5 kg	5.0-5.5 kg		1/3 Pce
10066	Dinde Blanche PAC 5,5-6,0 kg	5.5-6.0 kg		1/3 Pce
10067	Dinde Blanche PAC 6,0-6,5 kg	6.0-6.5 kg		1/3 Pce
10068	Dinde Blanche PAC 6,5-7,0 kg	6.5-7.0 kg		1/3 Pce
10069	Dinde Blanche PAC 7,0 kg et +	7.0 kg et +	1/3 Pce	

DEMI-GROSSISTE



LES VOLAILLES DE FETES 2014

Gamme Libre-Service



VOLAILLES ENTIERES

Code article	GTIN	Désignation article	EAN 13 Poids/Prix	U.V.	CDT	PCB
10030	3760147290203	Dinde Noire Pbc PAC Bq L.S. (x1)	22 97476 P P P P C	Kg	Bq	2/4 Pce
10070	3760147290210	Dinde Blche PAC Bq LS (x1)	22 97477 P P P P C	Kg	Bq	2/4 Pce
11030	3760147290227	Chapon de Région Blanc LS (x1)	22 97478 P P P P C	Kg	L.S.	2/4 Pce
11032	3760147290296	Chapon de Région Jaune LS (x1)	22 97479 P P P P C	Kg	S/Film	2/4 Pce
11180	3760147290265	Chapon de Pintade LS	22 97499 P P P P C	Kg	Bq	4 Pce
12030	3760147290272	Poularde PAC Bq L.S. (x1)	22 97480 P P P P C	Kg	Nu	6 Pce



DECOUPE DE VOLAILLES

Code article	GTIN	Désignation article	EAN 13 Poids/Prix	U.V.	CDT	PCB
45070	3760147290234	Demi-chapon découpé s/atm (x1)	22 97498 P P P P C	Kg	S/Atm	4 Pce
45080	3760147290241	Suprême de Chapon s/atm (x1)	22 97497 P P P P C	Kg	S/Atm	6 Pce
45090	3760147290258	Cuisse de chapon s/atm (x1)	22 97496 P P P P C	Kg	S/Atm	4 Pce

Tarif : DEMI-GROSSISTE



GAMME LIBRE-SERVICE 2014



Produits élevés par nos éleveurs et abattus dans notre atelier (FR-62896-001 CE)

POULETS

Code INTERNE	GTIN 13	Désignation article	EAN 13 Poids/Prix	U.V.	CDT	P.C.B.
1080	3760147290012	Poulet Epicore Blanc Bq LS (x1)	22 97471 PPPPP C	Kg	S/Film	3/6 Pce
1030	3760147290012	POULET REGION ROUX L.S. (x1)	22 97471 PPPPP C	Kg	S/Film	3/6 Pce
1034	3760147290029	POULET REGION JAUNE L.S. (x1)	22 97470 PPPPP C	Kg	S/Film	3/6 Pce
45000	3760147290036	FILET POULET BLANC s/atm (x2)	22 97486 PPPPP C	Kg	S/Atm	6 Pce
45010	3760147290043	CUISSE POULET BLANC s/atm (x2)	22 97485 PPPPP C	Kg	S/Atm	6 Pce
45030	3760147290050	Filet Poulet Jaune (x2) s/atm	22 97488 PPPPP C	Kg	S/Atm	6 Pce
45040	3760147290067	Cuisse Poulet Jaune (x2) S/Atm	22 97487 PPPPP C	Kg	S/Atm	6 Pce
45020	3760147290074	Aile Poulet (x6) s/atm	22 97489 PPPPP C	Kg	S/Atm	6 Pce

PINTADES

Code INTERNE	GTIN 13	Désignation article	EAN 13 Poids/Prix	U.V.	CDT	P.C.B.
2030	3760147290081	Pintade Pbc PAC Bq L.S. (x1)	22 97472 PPPPP C	Kg	Bq	3/6 Pce

POULES ET COQS

Code INTERNE	GTIN 13	Désignation article	EAN 13 Poids/Prix	U.V.	CDT	P.C.B.
3030	3760147290098	Poule Vedette LS (x1)	22 97473 PPPPP C	Kg	Bq	3/6 Pce
4030	3760147290104	Coq Pbc PAC Bq L.S. (x1)	22 97484 PPPPP C	Kg	Bq	1/3 Pce
45050	3760147290111	Mx de Coqs (x5) s/atm	02 37870 PPPPP C	Kg	S/atm	6 Bq

Tarif : DEMI-GROSSISTE