



ETS CHABERT

Quartier Mistral

26300 MARCHES

FICHE D'IDENTITE PRODUIT

LE PIGEONNEAU



Nos pigeonneaux sont élevés pendant 28 jours en semi plein air et nourris de maïs et de pois produits sur l'exploitation. Ils vous séduiront par leur saveur authentique. Le pigeonneau peut être consommé sans modération car il ne contient que 2% de graisses, et pas de cholestérol.

Notre conseil dégustation : Le pigeon sera apprécié rôti, en cocotte ou encore au barbecue.

Composition : Viande de Pigeon.

D.L.C. plumé plein	12 jours
D.L.C. PAC	8 jours
Condition stockage	2 °C
Poids net	420 gr. à 650 gr.
Conditionnement	Carton de 10

ETS CHABERT - Quartier Mistral - 303 Route des 4 Vents - 26300 MARCHES

Tél. : 04 75 47 40 32 - Fax : 04 75 47 22 44 - E-mail : J-Louis-Chabert@wanadoo.fr

Siret : 400 481 065 000 11 - APE : 1012 Z