



Mode de stabilisation / *Stabilisation method:*

Produit surgelé, réfrigération rapide individuelle / *Frozen product individually quick frozen*

Date limite d'utilisation optimale / *Shelf life: 2 ans / 2 years*

FORMAT	Dimensions Case Size (mm)	UVC par carton Units / Case	Cartons par couche Cases / Layer	Couches par palette Layers / Pallet	Poids du carton Case weight (kg)
5 x 1 kg & 10 x 500 g Food Service	390 x 1230 x 225	5	10	9	5,5
3 x 1 kg <i>Mousserons – Trompettes – Morilles</i> <i>Fairy ring – Black trumpets - Morels</i> Food Service	390 x 1230 x 225	3	10	9	3,5
Cartonnette / Skin Pack Retail / Card Board 150/250/350/400g ( L250 x l250 x h70)	L418 X l168X h171	8	12	11	3,2

Conservation / *Conservation:* Réfrigérateur = 24 heures, compartiment à glaces = 3 jours, congélateur : 24 mois

*In the fridge = 24 hours, in the freezer compartment = 3 days, in the freezer = 24 months*

Nos champignons sylvestres sont cueillis par des connaisseurs avant d'être triés et nettoyés à la main.  
Our wild mushrooms are gathered by skilled pickers before being sorted and cleaned by hand.





		Food Service Sachet transparent /Clear bag	Retail Skin Pack cartonnettes/ Card Box
<b>Cèpes « Grenailles » 0-2</b> <i>Boletus edulis</i>	Porcini « Grenailles » 0-2 Hongos 0-2	1 kg	
<b>Cèpes « Bouchons » 2-4</b> <i>Boletus edulis</i>	Porcini « Bouchons » 2-4 Hongos Corks 2-4	1 kg	
<b>Cèpes Entiers 4-7</b> <i>Boletus edulis</i>	Whole Porcini 4-7 Hongos Enteros 4-7	1 kg	
<b>Cèpes Cubes</b> <i>Boletus edulis</i>	Porcini Cubes Hongos Trozos	1 kg	
<b>Cèpes Lamelles</b> <i>Boletus edulis</i>	Porcini Slices Hongos Laminados	1 kg	350 g
<b>Chapeaux de Cèpes 1-3</b> <i>Boletus edulis</i>	Porcini Caps 1-3 Sombreros de Hongos 1-3	1 kg	
<b>Cèpes Demi 4-6</b> <i>Boletus edulis</i>	Half Porcini 4-6 Medios Hongos 4-6	1 kg	350 g
<b>Girolles 1-3</b> <i>Cantharellus cibarius</i>	Chanterelles 1-3 Rebozuelos 1-3	1 kg	250 g
<b>Girolles + 3</b> <i>Cantharellus cibarius</i>	Chanterelles + 3 Rebozuelos + 3	1 kg	
<b>Morilles 2-7</b> <i>Morchella esculenta/conica</i>	Morels 2-7 Colmenillas 2-7	1 kg	
<b>Morilles 1-3</b> <i>Morchella esculenta/conica</i>	Morels 1-3 Colmenillas 1-3		150 g
<b>Mélange Cultivé</b>	Mix Mushrooms Cultivated Mezcla Cultivada de Setas	1 kg	
<b>Mélange de Champignons</b>	Mushrooms Mix Mezcla de Setas	1 kg	
<b>Mélange Forestier</b>	Forest Mushrooms Mix Mezcla de Setas del Bosque	1 kg	
<b>Panier Forestier Gourmet</b>	Fancy Forest Mushrooms Mix Mezcla de Setas Gourmet	1 kg	350 g
<b>Mélange de Champignons avec asperges et tomates</b>	Mushrooms Mix with Asparagus and Tomatoes Mezcla de Setas con espárrago y Tomates		400 g
<b>Trompettes des Maures</b> <i>Craterellus cornucopioides</i>	Horn like Craterellus Trompetas Negras	1 kg	
<b>Pleurotes Baby</b> <i>Pleurotus ostreatus</i>	Baby Oyster Mushrooms Setas de Cardo Baby	1 kg	
<b>Truffes de l'Himalaya</b> <i>Tuber indicum</i>	Himalayan Truffles Trufas del Himalaya	500 g	