Tendre CHAROLAIS
Qualité supérieure

Label Rouge
Homologation n° LA 11/89

Numéro
488636

CERTIFICAT DE GARANTIE

Animal de race à viande, né, élevé et abattu en France

Animal N° 7124084636

Catégorie Génisse

Élevage Gaec DUVIGNAUD

71420 OUDRY

Abattu le : 02/02/17 N°: 5142

Autorisation N° : —

Commercialisé par Bie Clavel père et fils STE

Le : 06/02/17 N°: 488636

À : Grenoble

CARACTÉRISTIQUES CONTRIBUANT À LA QUALITÉ SUPÉRIEURE

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise,
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.

Pour toute réclamation : **Association Charolais Label Rouge**
43, route de Mâcon 71120 Charolles - Tél : 03 85 88 01 50