

VIANDES EXOTIQUES LE KANGOUROU



Euro Wild S.A.S.
48 cours Georges Clemenceau
33 000 BORDEAUX

Tel : +33 (0)5.57.35.74.74
Fax : +33 (0)5.57.35.74.75
www.euowild.fr

EURO WILD

Votre importateur de gibier, volaille, produits de la mer, viande, surgelés & frais

Notre engagement qualité

Dotée d'une structure simple et performante, notre équipe est reconnue pour son professionnalisme et son sérieux.

Nous garantissons une maîtrise de nos produits via une gestion efficace de notre traçabilité ; de la sélection des matières premières jusqu'à la livraison chez nos clients.

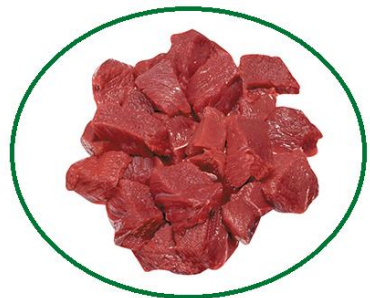
L'entreprise a su construire des relations de confiance et mettre en place des partenariats de longue date avec ses fournisseurs sur les marchés français et étrangers.

Notre fournisseur de longue date est l'une des plus grandes entreprises australiennes spécialisée dans la production et distribution de gibier sur le marché australien. Le savoir-faire de notre fournisseur garanti que le produit final arrive du bush australien à votre assiette en conservant toute ses qualités.

Certification IFS

Avec pour objectif permanent de satisfaire les demandes et besoins de nos clients, nous avons obtenu notre certification IFS BROKER 2 en 2018.

NOS PRODUITS



Sauté de kangourou

Fait à partir de cuisses de kangourou parées et dégraissées, les morceaux sont coupés main.

Calibre 30-60g. Tolérance +/-10g

Sous-vides de 2.5kg, cartons de 5 kg.

Filet de kangourou

Dos désossé, pelé, dénervé et paré de toute graisse.

Calibre 200/300g.

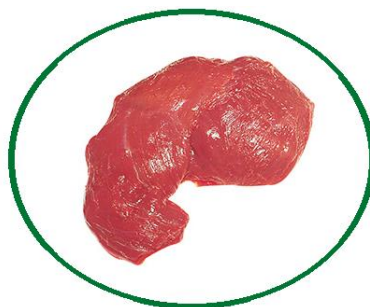
BLOC SOUS-VIDE +/- 1 KG, cartons de +/- 10 kg.



Rumsteak de kangourou

Muscle issu de la cuisse sans gras et sans membrane.

BLOC SOUS-VIDE +/- 1 KG, cartons de 5 ou 10 kg.

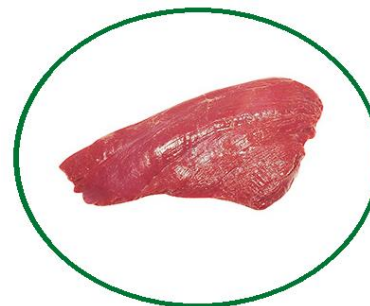
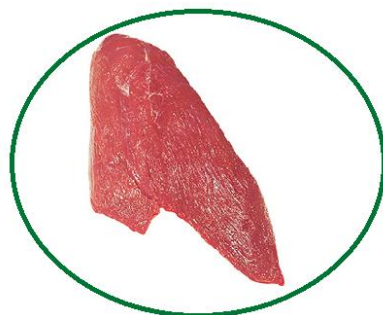


Tende de tranche/topside

Muscle issu de la cuisse sans gras et sans membrane.

Calibre 300/500g.

BLOC SOUS-VIDE +/- 1 KG, cartons de 10 kg.



Semelle/silverside

Muscle issu de la cuisse sans gras et sans membrane.

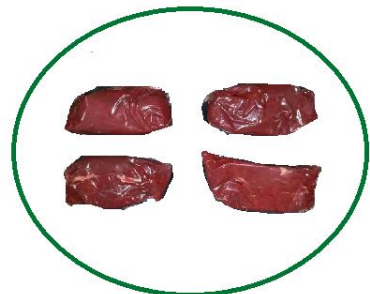
Calibre 300/500g.

BLOC SOUS-VIDE +/- 1 KG, cartons de 10 kg.

Cuissot sans os

Travaillé à partir d'un cuissot avec os entier, l'os de selle et l'os du jarret sont enlevés. La viande du jarret restant intacte, l'os du fémur est désossé coulé, laissant les muscles du cuissot intacts.

BLOC SOUS-VIDE, cartons de +/- 20 kg.



Pavé

Coupés main façon bouchère, de forme rectangulaire, issus de la cuisse désossée, pelée et dénervée.

Calibre 130/150g :
100% : 125-155 G
80% : 130-150 G

BLOC SOUS-VIDE, cartons de +/- 5 kg.

Viande

Morceaux et Chutes de découpes.

BLOC SOUS-VIDE de 5, 10 ou 20kg.



AUTRES PRODUITS SUR DEMANDE