

## **VIANDES EXOTIQUES LE CROCODILE**



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](http://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.

Nos fournisseurs et prestataires de service sont référencés de manière rigoureuse. Des audits terrain et des visites d'évaluation sont réalisés afin de s'assurer de leur rigueur et du respect des bonnes pratiques d'hygiène.

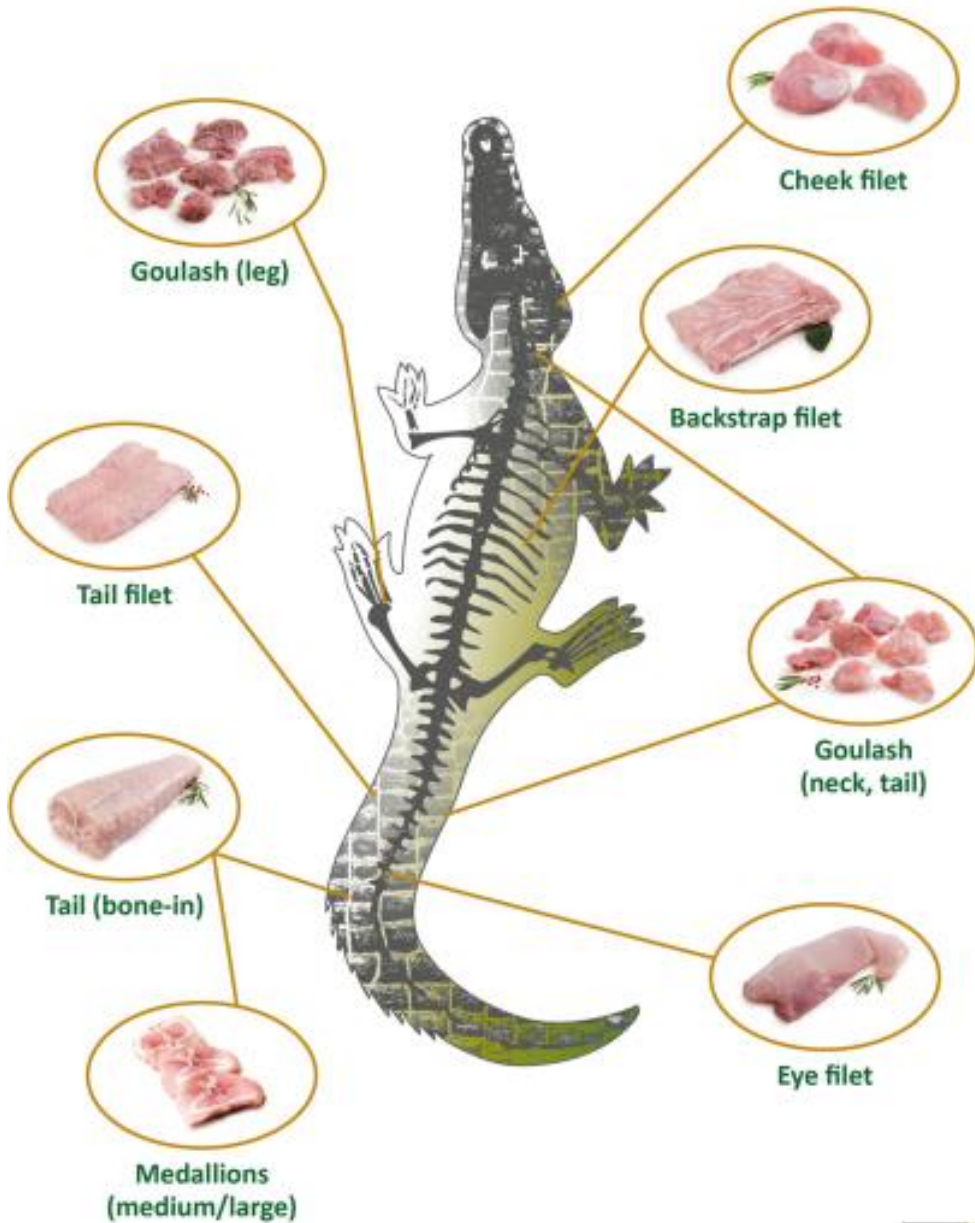
L'entreprise a su construire des relations de confiance et mettre en place des partenariats de longue date avec ses fournisseurs sur les marchés français et étrangers.

-----

#### **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 PRODUCTS



## Tail filet

The tail filet is derived from the tail by removal of the vertebral column. The tail eyes (eye filet) are removed and all fat is trimmed away.

Preparation: pan-frying or grill like a steak

Weight: ca 250 to 350g

Thickness: ca 1 to 2cm

Vacuum packed per ca 500g

Box: 16 packs x ca 500g = ca 8kg



## Eye filet

DE: Innenfilet

The eye filet is derived from the tail, the tail eyes arise from the pelvis and run caudally under the tail on either side of the vertebrae. They are removed by pulling away from the tail filet.

Preparation: pan-frying or grill like a steak

Weight: ca 250 to 400g

Thickness: ca 3cm

Vacuum packed per ca 500g

Box: 16 packs x ca 500g = ca 8kg



## Backstrap filet

The backstrap filet consists of the muscles lying dorsal to the ribs. The cut is derived from the body after removal of the tail.

Preparation: pan-frying or grill like a steak

Weight: ca 250-350g

Thickness: ca 2cm

Vacuum packed per ca 500g

Box: 16 packs x ca 500g = ca 8kg







## Medallions (Medium / Large)

**DE:** Schwanz Medallions  
**FR:** Medallions de la queue  
**NL:** Medallions van de staart

The medallions are slices from the tail bone-in and are available in Large or Medium size. The bone-in pieces show the white fatty pattern of the tail structure

Preparation: marinate and pan-fry or grill like a steak; or prepare like "Osso bucco"  
Weight: Large ca 120 to 160g or  
Medium ca 80 to 120g  
Thickness: ca 1 to 2cm  
Vacuum packed per ca 500g  
Box: 16 packs x ca 500g = ca 8kg

---

## Goulash (neck & tail)

**DE:** Gulasch (Nacken und Schwanz)  
**FR:** Sauté (collier et queue)  
**NL:** Goulasch (nek en staart)

Goulash pieces cut from the neck and tail. The meat has a relatively white colour, the pieces are irregular.

Preparation: ideal for a nice crocodile stew  
Weight: ca 30 to 70g  
Size: ca 3 to 6cm  
Vacuum packed per ca 500g  
Box: 16 packs x ca 500g = ca 8kg

## Whole tail

**DE:** Schwanz mit Knochen  
**FR:** Queue avec os  
**NL:** Staart met been

Crocodile whole tail, bone in  
Preparation: cook in the oven  
Weight: ca 1200 to 2000g  
Thickness: ca 1 to 2cm  
Vacuum packed per tail  
Box: 4 to 7 tails = ca 8kg



---

## Goulash (leg)

**DE:** Gulasch (Poten)  
**FR:** Sauté (pattes)  
**NL:** Goulasch (poten)

Goulash pieces cut from the legs. The meat is more pink in colour, the pieces are irregular.

Preparation: ideal for a nice crocodile stew  
Weight: ca 30 to 70g  
Size: ca 3 to 6cm  
Vacuum packed per ca 500g  
Box: 16 packs x ca 500g = ca 8kg



---

## Cheek filet

**DE:** Wange  
**FR:** Joue  
**NL:** Wang

Nice regular size pieces from the cheeks.

Preparation: in a stew, a wok dish or pan fry the cheeks  
Weight: ca 50 to 100g  
Thickness: ca 2 to 3,5cm  
Vacuum packed per ca 500g  
Box: 16 packs x ca 500g = ca 8kg



  
**EUROWILD**

Pour plus d'information,  
contactez-nous  
directement sur  
[ew@eurowild.fr](mailto:ew@eurowild.fr)