

LE GIBIER,

un plaisir à partager



Fédération Nationale des Chasseurs
www.chasseurdefrance.com



avec le concours de

www.ancgg.org



Le sanglier peut être porteur d'un parasite : la trichine.

C'est pourquoi la viande de sanglier doit toujours être bien cuite à cœur !



Une bonne conservation éveille la saveur du gibier

Durée maximum de maturation du gibier :

24 à 48 heures dans un endroit frais (cave, réfrigérateur).

Il peut être congelé tel quel ou préparé.

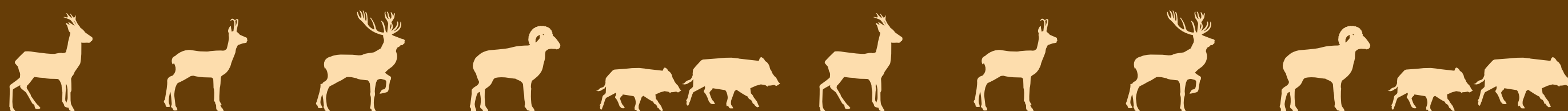
Durée optimale de conservation au congélateur :

Petit gibier entier 12 à 18 mois; petit gibier préparé : 4 à 6 mois

Grand gibier en pièces brutes et en peau 12 à 18 mois ;

grand gibier préparé : 6 à 8 mois.

La viande de gibier doit être décongelée
au réfrigérateur et être consommée aussitôt.



Sac alimentaire spécial grand gibier.