TRANSFORMATION

Poulet Transformé (Fumé au feu de bois)

Tarifs selon le poids et la préparation (à partir de 4 500 FCFA)

Fiche Technique

Provenance	Unité de transformation d'Attan-Ewé, Ikpinlè
Conservation	Longue conservation naturelle sans additif chimique
Conditionnement	Emballage hygiénique sous vide ou sachet protecteur
Type de produit	Viande de volaille transformée (fumée)
Méthode de fumage	Fumage artisanal au bois dur sélectionné

Description

Découvrez notre spécialité de viande de volaille fumée de manière préventive et artisanale au feu de bois à la Ferme École OLOUWACHEGOUN. Ce processus de fumage traditionnel du Plateau confère à la viande de nos poulets de chair ou Goliath une saveur boisée caractéristique tout en assurant une excellente conservation naturelle.

Conditions de commande

Pour vos besoins en volailles fumées :

- **Commande :** Disponible sur commande préalable (24h à 48h selon le volume souhaité).
- **Enlèvement :** Retrait physique direct à la ferme école à Ikpinlè ou possibilité de livraison logistique pour les commerçants, maquis, hôtels et restaurants.
- **Paiement :** Au comptant lors de l'enlèvement ou transfert de fonds Mobile Money à la commande.