

Les passionnés DU GOÛT

TENDANCES | RECETTES | PRODUITS

BOUCHERIE CHARCUTERIE

TENDANCES

LE PLAISIR ET LA CONVIVIALITÉ
AU CŒUR DES ATTENTES
DES CLIENTS



RENCONTRES

STÉPHANE PEREZ ET
LE BON JEAN

Inspirations

Les planches, incontournables
à tout moment de l'année

Aoste

PROFESSIONNEL

ÉDITION 2021/22

Nos engagements

Le Groupe Aoste s'engage en faveur d'une stratégie de développement durable en six objectifs pour transformer l'entreprise en profondeur dans les 20 années qui viennent.



#1

ZÉRO CARBONE EN 2040

Afin d'atteindre cet objectif, nous entendons une réduction des émissions de gaz à effet de serre de 55% à horizon 2030 et l'adoption d'une démarche de neutralisation carbone pour une empreinte environnementale plus responsable. Cette neutralisation s'illustrera par la mise en œuvre de différentes actions (régénération de forêts, centrales de production d'énergies renouvelables, travail sur la filière avec nos éleveurs), pour parvenir à l'objectif zéro carbone en 2040.



#2

ZÉRO REJET EN 2030

Ambition d'éradication de tout rejet de production industrielle polluant, dans l'eau, dans l'air ou dans les sols, et de création de boucles d'économie circulaire visant à retraiter localement tous les déchets issus de notre cycle de production en évitant ainsi tout gaspillage.



#3

ZÉRO INGRÉDIENT SUPERFLU EN 2030

Des produits charcutiers exempts de tout ingrédient superflu pour aller vers des produits toujours aussi gourmands, produits selon notre savoir-faire historique et accessible à tous.



#4

100 % EMBALLAGE RECYCLÉ EN 2030

Des emballages 100 % recyclables en 2025 et des emballages 100% produits à partir de matières recyclées d'ici 2040 pour permettre d'éviter toute utilisation de matières premières fossiles.



#5

100 % TERRITOIRES RESPONSABLES

Accroître le bien vivre localement, la diversité des talents, le développement de l'employabilité et les dynamiques économiques locales pour réduire le gaspillage alimentaire de produits finis.

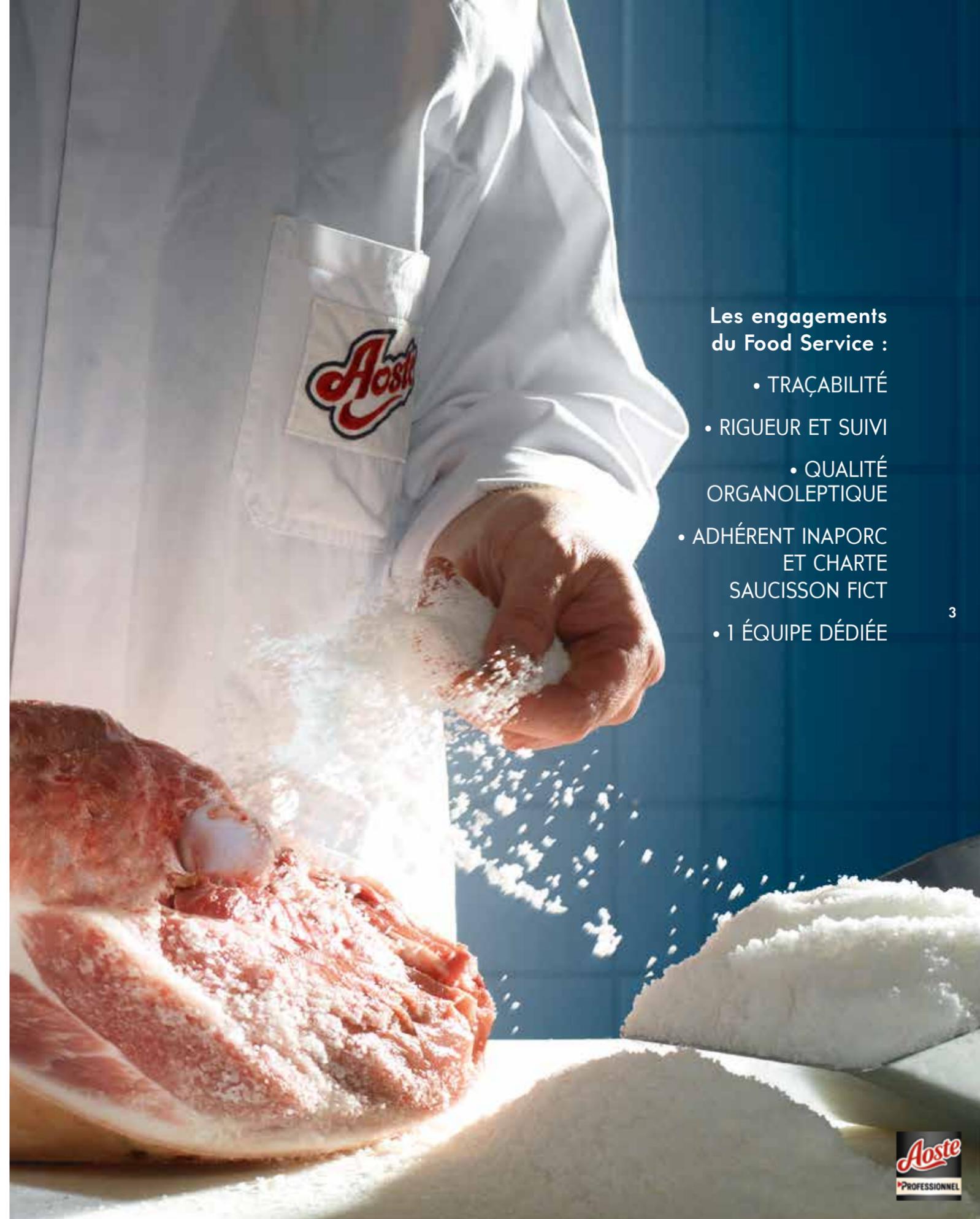


#6

100% BIEN-ÊTRE ANIMAL EN 2040

Pour la filière porcine : Prise en compte de toutes les connaissances scientifiques en matière de bien-être animal pour participer à la transformation des pratiques d'élevage en France, du transport des animaux et de leur abattage.

Pour la filière poulet : 100% de notre approvisionnement en viande de poulet sera issu d'élevages et d'abattoirs respectant l'ensemble des critères du European Chicken Commitment pour nos activités françaises.



Les engagements du Food Service :

- TRAÇABILITÉ
- RIGUEUR ET SUIVI
- QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE
- ADHÉRENT INAPORC ET CHARTE SAUCISSON FICT
- 1 ÉQUIPE DÉDIÉE

C-GASTRONOMIE

Stéphane Perez est le co-fondateur de **C-Gastronomie**. Fondé en 2008, ce service de traiteur repose sur des valeurs simples : **savoir-faire, authenticité et audace**.

C'est quand il a compris que l'offre des traiteurs était souvent synonyme de quantité qu'il y a vu une opportunité : **faire moins, mais faire bien**. Son savoir-faire de restaurateur lui permet d'innover dans ses recettes et de proposer des mélanges d'une qualité supérieure.

C-Gastronomie rassemble aujourd'hui plus de 100 collaborateurs, avec l'objectif de dupliquer ce qu'on peut faire dans un restaurant, à plus grande échelle et toujours avec des standards élevés.

Nous avons été ravis de retrouver nos produits dans cette grande aventure culinaire, notamment notre **chorizo** qui y est exploité sous (presque) toutes ses formes.

Le chef utilise nos cubes de chorizo pour ses préparations chaudes et froides. Il nous a par exemple présenté une **chantilly de chorizo montée en siphon**, qu'il utilise dans certaines de ses verrines. Il utilise aussi nos cubes dans ses préparations chaudes, notamment ses sauces.

Les allumettes de chorizo servent souvent de touche finale, pour apporter volume et élégance à ses créations. Ce format fin et prédécoupé lui permet de gagner un temps considérable.



Enfin, nos **tranches de chorizo** lui servent de support dans ses préparations en format bouchée. Il étale sur la tranche un pesto rosso sur lequel il dépose une sardine de Galice puis referme le tout avec une petite pince à linge. Cette astuce est particulièrement appréciée lors des événements sur lesquels il peut intervenir. C'est aussi une recette qui s'adapte bien aux grands volumes : il suffit d'organiser une sorte de chaîne, sur laquelle chacun fait une étape de la recette.

Wraps, madeleines, club sandwiches ou salades : la charcuterie est un ingrédient indispensable à ses créations. Autant pour apporter du volume que de la longueur en bouche.



LE BON JEAN

Découverte de la charcuterie **Le Bon Jean**, dans le 7^{ème} arrondissement de Lyon. Ce quartier à l'origine charcutier à perdu progressivement son ADN et n'héberge aujourd'hui que cet établissement, dont les fondations existent depuis 100 ans.

Initialement commercial dans le textile, Jean souhaite se réinventer et redynamiser le secteur des charcutiers-traiteurs. Il y trois ans, il a donc décidé de changer de vie et d'ouvrir la Charcuterie Traiteur **Le Bon Jean**, et devient un vrai **passionné du métier et des produits**.

Il possède aujourd'hui plusieurs produits phares comme son **saucisson à cuire médaillé**, sa **délicieuse galette des rois** ou encore sa **salade d'endives**... Maître de la terrine, il expérimente des recettes originales comme des **terrines à la pistache sarriette**, à la figue et au miel, au porc andouillette & moutarde à l'ancienne mais aussi 100% volaille.

Pour Jean, l'important est de pouvoir raconter **l'histoire de ses produits** à ses clients : d'où ils viennent, comment ils ont été fabriqués, qui sont



les producteurs... Il souhaite leur montrer la qualité de ses produits pour garantir leur bon goût.

Il veut rendre ce métier qui le passionne plus moderne et attractif. Pour se démarquer, il donne à certains de ses produits des noms humoristiques, qui vont frapper l'esprit de sa clientèle, comme sa terrine à base de fromage, baptisée « **La puante** ».

Bien qu'il ne soit pas familier avec les charcuteries Aoste, Jean a pu découvrir et apprécier notre **Rostello® aux herbes**, notre **Jambon de Savoie** et notre **Viande des Grisons** qu'il a promis de mettre dans sa vitrine!

Inspirations

LA CHARCUTERIE EN HIVER, LES INDISPENSABLES ITALIENS RÉVISITÉS À LA TRUFFE

Variez les tranchages
et les produits secs et cuits
pour une découverte gustative.

Ajouter
une touche premium
et festive à vos
plateaux raclette.

**LA MORTADELLA
SUPREMA FIORUCCI :**
C'EST LA MORTADELLE
PRÉFÉRÉE DES ITALIENS,
ICI EN VERSION TRUFFÉE

**ROSTELLO®
AUX TRUFFES
FIORUCCI**

**FOCACCIA
AU JAMBON SEC
SUPÉRIEUR
À LA TRUFFE
FIORUCCI**

LE SAVIEZ-VOUS ?

La truffe, aussi appelée le « Diamant noir de la cuisine » fait briller les plats de fêtes de fin d'année. Ce met est de plus en plus rare à cause des sécheresses à répétition des dernières décennies. La demande a cependant augmenté de 17% ce qui montre que ce produit est apprécié par les consommateurs.

Tendances



À LA MAISON
84%
 des repas sont pris
 à domicile
 (vs 77% en 2019)



**PLUS
 DE PROXIMITÉ**
 Les achats dans les commerces
 de proximité ont augmenté
 et les commerces de bouche
 proposent de plus en plus de
 produits qualitatifs
 et de conseils.



**Des produits de
 QUALITÉ,
 DURABLES
 ET SAINS**

Les Français veulent des
 produits avec moins d'additifs,
 moins d'emballage,
 des produits locaux,
 en vente directe.

66% des Français accordent
 de l'importance aux produits
 porteurs de labels de qualité ¹

↓
 Développement
 du Label Rouge et du sans nitrite



Tous ces éléments
 nous font penser
 que le circuit BCT
 est sur une bonne
 dynamique.

CONVIVIALITÉ

Les Français aiment
 organiser
 des apéritifs

42 millions d'apéritifs
 (+10% vs 2018)

2,2 fois
 par semaine
 (+18% vs 2018)

En été, ils aiment aussi
 les barbecues

Pour cela, ils cherchent
**de la viande
 de qualité**
 auprès de leur boucher-
 charcutier.



PLAISIR

82% des Français choisissent des produits qui leur font plaisir

Innovation

ROSTELLO® AUX OLIVES

FIORUCCI

- ▶ Une demi-pièce pour un produit toujours frais et un rendement optimal
- ▶ Un produit à connotation estivale qui animera votre carte
- ▶ Manipulation et tranchage facilités grâce à la demi-pièce

MISE EN ŒUVRE

- ▶ Tranché finement sur une planche apéritive méditerranéenne, accompagné de tapenade,
- ▶ En topping sur une salade,
- ▶ Sur une focaccia ou en plat chaud.



LE SAVIEZ-VOUS ?
 67 000 tonnes, c'est en moyenne
 le nombre d'olives consommées chaque
 année par les Français, soit près d'un kilo
 par habitant selon les données de
 l'Association française interprofessionnelle
 de l'olive (Afidol - 2019).

- ▶ Élaboré à partir d'un seul jambon frais soigneusement sélectionné
- ▶ Olives déposées à la main
- ▶ Cuit et rôti à haute température pendant 12h

Inspirations

LA CHARCUTERIE VERSION ÉTÉ: L'ALLIÉE FRAÎCHEUR DE VOS BUFFETS

Astuce
Pour aller plus loin, donnez
une thématique à votre planche.
Italienne, espagnole, fruitée...
laissez parler votre créativité

ROSTELLO®
AUX OLIVES



ROSTELLO®
AUX HERBES

JAMBON CRU
ITALIEN



PLANCHE ESTIVALE MELON
ET PASTÈQUE

Faciles à composer et conviviales,
les planches restent une valeur sûre
à associer avec de la charcuterie authentique.

10

CHEESECAKE
SANS CUISSON

À proposer au rayon traiteur,
mais aussi dans vos menus
événementiels.
Le succès du cheesecake ne peut
être contredit, alors tentez
une version salée.



PETITS PAINS AU LAIT
AU ROSTELLO® AUX HERBES
ET TARTARE D'AVOCAT

Revisitez l'avocado toast en version miniardise, agrémenté
de notre produit iconique : le Rostello® aux herbes



JAMBON CRU

11



Jambons secs et crus

▶ PIÈCES ENTIÈRES



« LE SCELLÉ OR »
LE JAMBON

Code : 19 256 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 861 001 264 Contrat date : 90 jours
Poids : 6,00 kg



« LE SCELLÉ OR »
LA MOITIÉ DE JAMBON

Code : 19 271 Format : 4 pièces
EAN : 3 230 381 006 132 Contrat date : 70 jours
Poids : 2,40 kg



JAMBON SERRANO
DÉCOUENNÉ, DÉGRAISSÉ, DÉSOSSÉ - STG

Code : 28 862 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 288 623 Contrat date : 120 jours
Poids : 4,50 kg



JAMBON CRU 4D PRÉPARÉ
PRÊT À TRANCHER

Code : 30 315 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 303 159 Contrat date : 50 jours
Poids : 3,90 kg



JAMBON CRU 4D
AUX 3 POIVRES

Code : 30 314 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 303 142 Contrat date : 50 jours
Poids : 3,90 kg



JAMBON CRU 4D
HERBES & TOMATES

Code : 30 316 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 303 166 Contrat date : 50 jours
Poids : 3,90 kg



JAMBON CRU SERRANO
CONSORCIO STG

Code : 33 742 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 860 409 559 Contrat date : 50 jours
Poids : 5,00 kg



JAMBON SEC SUPÉRIEUR LABEL ROUGE

Code : 33 602 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 336 027 Contrat date : 50 jours
Poids : 6,00 kg



JAMBON CRU DE PAYS

Code : 19 251 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 861 001 240 Contrat date : 50 jours
Poids : 5,00 kg

Jambons secs et crus

▶ PIÈCES ENTIÈRES



JAMBON SEC

Code : 19 254 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 861 001 202 Contrat date : 70 jours
Poids : 5,20 kg



JAMBON SEC SUPÉRIEUR

Code : 19 267 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 861 003 053 Contrat date : 70 jours
Poids : 5,70 kg



VÉRITABLE JAMBON DE SAVOIE
JAMBON SEC SUPÉRIEUR DE SAVOIE

Code : 20 846 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 866 020 000 Contrat date : 70 jours
Poids : 6,00 kg



VÉRITABLE JAMBON DE SAVOIE FUMÉ
JAMBON SEC SUPÉRIEUR DE SAVOIE FUMÉ

Code : 20 850 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 866 054 005 Contrat date : 70 jours
Poids : 5,80 kg



JAMBON DE BAYONNE
IGP

Code : 19 264 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 861 004 562 Contrat date : 70 jours
Poids : 6,10 kg



DEMI SPECK

Code : 20 418 Format : 2 pièces
EAN : 3 294 380 011 986 Contrat date : 80 jours
Poids : 2,50 kg



JAMBON ITALIEN
DÉSOSSE, 9 MOIS

Code : 22 055 Format : 2 pièces
EAN : 3 294 380 006 050 Contrat date : 100 jours
Poids : 5,50 kg



JAMBON BELLOTA LAMPINO
DÉSOSSE, 30 MOIS MINIMUM

Code : 1472 Format : 1 pièce
EAN : 8 413 098 090 044 Contrat date : 120 jours
Poids : 5,0 kg



JAMBON IBERICO CEBO
DÉSOSSE

Code : 1475 Format : 1 pièce
EAN : 8 413 098 090 259 Contrat date : 120 jours
Poids : 5,65 kg

Jambons secs et crus

► PIÈCES ENTières



JAMBON DE PARME CONSORZIO
DÉSOSSÉ, 14 MOIS AOP

Code : 22 056 Format : 2 pièces
EAN : 3 294 380 005 657 Contrat date : 100 jours
Poids : 8,00 kg



JAMBON DE PARME
20 MOIS 5 STELLE AOP

Code : 25 667 Format : 2 pièces
EAN : 8 007 975 011 408 Contrat date : 90 jours
Poids : 8,00 kg



JAMBON TOSCANO DOP
DÉSOSSÉ, 14 MOIS MINIMUM

Code : 30 275 Format : 2 pièces
EAN : 8 007 975 003 519 Contrat date : 100 jours
Poids : 7,50 kg



JAMBON SAN DANIELE
DÉSOSSÉ, 14-16 MOIS AOP

Code : 20 416 Format : 2 pièces
EAN : 3 294 380 006 845 Contrat date : 120 jours
Poids : 8,00 kg



JAMBON SAN DANIELE
20 MOIS 5 STELLE AOP

Code : 25 645 Format : 2 pièces
EAN : 8 007 975 011 866 Contrat date : 90 jours
Poids : 8,00 kg



JAMBON SEC SUPÉRIEUR À LA TRUFFE

Code : 35 444 Format : 2 pièces
EAN : 8 007 975 022 855 Contrat date : 100 jours
Poids : 6 kg



JAMBON SERRANO RESERVA
DÉSOSSÉ, STG

Code : 1 307 Format : 2 pièces
EAN : 8 413 098 010 103 Contrat date : 50 jours
Poids : 5,30 kg



SPÉCIALITÉ DE SALAISON BELGE
COBOURG JEUNE FUMÉ

Code : 14 417 Format : 2 pièces
EAN : 541 132 809 381 3 Contrat date : 70 jours
Poids : 4,00 kg



JAMBON CRU
PRÊT À TRANCHER

Code : 21 035 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 868 194 006 Contrat date : 70 jours
Poids : 4,80 kg

Une recette à l'honneur



LA BOÎTE APÉRO - KIT APÉRITIF IDÉAL POUR LA VENTE À EMPORTER - JAMBON SEC ET BŒUF SÉCHÉ -

AOSTE PROFESSIONNEL

10
MIN.
PRÉPARATION

0
MIN.
CUISSON

2
BOÎTES

- Un concombre
- 10 radis roses
- 8 fraises
- 10 framboises
- 1 saint Marcellin
- 2 carottes
- 125g de tzatziki
- 8 tranches de bœuf séché Aoste Professionnel
- 8 tranches de jambon cru Aoste Professionnel

- Découper la carotte en bâtonnets, réserver.
- Découper le concombre en fines lamelles, réserver.
- Composer la box en disposant un bol de tzatziki, un saint Marcellin, quelques bâtonnets de carotte, quelques lamelles de concombre.
- Ajouter les radis roses, les fruits rouges et enfin disposer harmonieusement les chiffonnades de jambon cru et de bœuf séché Aoste Professionnel.

Innovation

GUANCIALE FIORUCCI

MISE EN ŒUVRE

- ▶ Le produit authentique des pâtes carbonara
- ▶ En tranches fines pour larder une volaille, un poisson ou des légumes
- ▶ En cubes ou timbres dans des pâtes

À RETENIR

Pas besoin d'ajouter de matière grasse pour la cuisson.

Souvent snacké, il peut aussi se déguster finement tranché cru sur une tranche de pain accompagné d'un verre de Chianti. Avec sa saveur intense, il est souvent coupé en timbres.

- ▶ Élaboré à partir de joue de porc
- ▶ Salé et épicé
- ▶ 100 % viande italienne

Viandes séchées

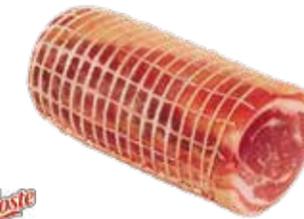
▶ PIÈCES ENTières



DEMI COPPA
SEL SEC

Code : 19 159
EAN : 3 230 381 002 356
Poids : 1,30 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours



DEMI PANCETTA

Code : 19 158
EAN : 3 230 381 009 683
Poids : 1,30 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 50 jours



DEMI VIANDE DES GRISONS
IGP

Code : 19 136
EAN : 3 230 382 900 156
Poids : 1,20 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours



GUANCIALE AFFINÉ
SPÉCIALITÉ DE SALAISON ITALIENNE

Code : 24 388
EAN : 8 410 320 243 889
Poids : 1,10 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 105 jours



COPPA DI PARMA
IGP

Code : 29 973
EAN : 8 007 975 004 516
Poids : 2,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 45 jours



DEMI BRESAOLA PUNTA D'ANCA
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE

Code : 27 172
EAN : 8 007 975 107 255
Poids : 1,60 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 80 jours



DEMI FILET DE BACON SUPÉRIEUR FUMÉ
AU BOIS DE HÊTRE

Code : 19 192
EAN : 3 033 122 091 158
Poids : 1,70 kg

Format : 6 pièces
Contrat date : 50 jours

Chorizos

▶ PIÈCES ENTières



Aoste

LA TOURNÉE CHORIZO

Code : 22 209
EAN : 3 449 865 222 092
Poids : 3,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours



Campofrío

CHORIZO GRAN DOBLON DOUX

Code : 35 462
EAN : 8 410 320 001 083
Poids : 2,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours



Campofrío

CHORIZO GRAN DOBLON FORT

Code : 35 463
EAN : 8 410 320 006 286
Poids : 2,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours

▶ CUBES



CHORIZO - QUALITÉ SUPÉRIEURE DOUX

Code : 19 922
EAN : 3 181 454 661 591
Poids : 225 g

Format : 25 pièces
Contrat date : 60 jours



Aoste

CUBES DE CHORIZO

Code : 22 996
EAN : 3 181 450 751 241
Poids : 500 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 63 jours

▶ ALLUMETTES



ALLUMETTES DE CHORIZO

NOUVEAU !

ALLUMETTES DE CHORIZO ESPAGNOL

Code : 36 514
EAN : 3 449 865 365 140
Poids : 500 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 40 jours

▶ À GRILLER - SAISONNIER



SANS ARÔME

SANS COLORANTS ARTIFICIELS

CHORIZO À GRILLER DOUX

Code : 20 551
EAN : 3 181 450 101 138
Poids : 1,65 kg

Format : 3 pièces
Contrat date : 45 jours



SANS ARÔME

SANS COLORANTS ARTIFICIELS

CHORIZO À GRILLER DOUX - HERBES DE PROVENCE

Code : 32 945
EAN : 3 449 865 329 456
Poids : 1,65 kg

Format : 3 pièces
Contrat date : 45 jours



SANS ARÔME

SANS COLORANTS ARTIFICIELS

CHORIZO À GRILLER FORT

Code : 20 550
EAN : 3 181 450 101 121
Poids : 1,65 kg

Format : 3 pièces
Contrat date : 45 jours

FUET,
le produit tendance
(+13% vol.)*
▶ Recette poivrée
à l'aspect traditionnel
▶ Pré-tranché finement

Innovation

NOUVEAU !

LA PLANCHE ESPAGNOLE, UN KIT PRÊT À L'EMPLOI

SEMI-CURADO
▶ Fromage espagnol
▶ Doux et fruité
▶ Lait de vache et brebis
▶ Goût consensuel



POUR LES TRAITEURS

- ▶ Du goût et de la qualité
- ▶ Praticité : des produits déjà tranchés et adaptés pour un dressage rapide
- ▶ Gain de temps
- ▶ Tous les ingrédients en 1 achat
- ▶ 50 portions individuelles : 50 portions soit 25 planches pour 2 personnes ou 12 planches pour 4 personnes

POUR LES CONSOMMATEURS

- ▶ Une planche thématique espagnole
- ▶ Du goût et de la qualité
- ▶ Des ingrédients typiques
- ▶ Une planche instagramable et délicieuse

PICOS

- ▶ Petits et pratiques
- ▶ Apporte du croquant à vos planches

CHORIZO :

- ▶ Fines tranches
- ▶ Apporte de la couleur à vos planches

SERRANO

- ▶ Signe de qualité : STG
- ▶ Sans conservateur
- ▶ Demi-tranches
- ▶ Avec intercalaires



Saucissons secs

► PIÈCES ENTières



LA ROSETTE AU JAMBON

Code : 33 504 Format : 4 pièces
 EAN : 3 449 865 335 044 Contrat date : 40 jours
 Poids : 2,50 kg



LA ROSETTE

Code : 19 328 Format : 4 pièces
 EAN : 3 071 509 109 218 Contrat date : 40 jours
 Poids : 2,60 kg



LA TOURNÉE
 SAUCISSE SÈCHE PUR PORC

Code : 19 124 Format : 2 pièces
 EAN : 3 230 381 001 298 Contrat date : 50 jours
 Poids : 3,00 kg



LA ROSETTE AU JAMBON

Code : 19 231 Format : 4 pièces
 EAN : 3 230 381 001 335 Contrat date : 40 jours
 Poids : 2,50 kg



LE BRIDÉ
 SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR PUR PORC

Code : 19 372 Format : 7 pièces
 EAN : 3 449 861 001 431 Contrat date : 40 jours
 Poids : 1,80 kg



PAVÉ NATURE

Code : 19 352 Format : 4 pièces
 EAN : 3 230 381 002 165 Contrat date : 40 jours
 Poids : 2,70 kg



PAVÉ ENROBÉ AUX POIVRES

Code : 19 354 Format : 4 pièces
 EAN : 3 230 381 002 196 Contrat date : 40 jours
 Poids : 2,70 kg



MICHE AUX NOISETTES

Code : 19 238 Format : 2 pièces
 EAN : 3 449 861 002 605 Contrat date : 50 jours
 Poids : 2,40 kg

Un produit à l'honneur

ROSETTE AU JAMBON AOSTE



- Entrées ✓
- Assiettes de charcuterie ✓
- Sandwichs ✓

- Certifiée le Porc Français
- La valeur sûre « tradition »
- Un tranchage extra-fin qui permet d'exprimer toutes ses saveurs

Saucissons secs

► PIÈCES ENTIÈRES



SALAME FELINO
IGP

Code : 29 979 Format : 2 pièces
EAN : 8 007 975 007 616 Contrat date : 60 jours
Poids : 900 g



SALAME FINOCCHIONA (AU FENOUIL)
SPÉCIALITÉ DE SALAISON ITALIENNE

Code : 20 432 Format : 2 pièces
EAN : 3 294 380 002 908 Contrat date : 45 jours
Poids : 2,50 kg



SALAME SPIANATA ROMANA
SPÉCIALITÉ DE CHARCUTERIE ITALIENNE

Code : 22 059 Format : 4 pièces
EAN : 3 294 380 002 366 Contrat date : 45 jours
Poids : 2,00 kg



SALAME SPIANATA ROMANA PICCANTE
SPÉCIALITÉ DE SALAISON ITALIENNE

Code : 20 430 Format : 4 pièces
EAN : 3 294 380 002 601 Contrat date : 45 jours
Poids : 2,00 kg



SAUCISSE SÈCHE
PUR PORC SUPÉRIEURE (À LA PERCHE)

Code : 31 044 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 860 401 836 Contrat date : 50 jours
Poids : 3,10 kg



DEMI SALAMI DANOIS
SALAMI FUMÉ PUR PORC

Code : 19 701 Format : 6 pièces
EAN : 3 220 120 406 569 Contrat date : 90 jours
Poids : 1,50 kg



SAUCISSON HONGROIS
SPÉCIALITÉ DE SALAISON BELGE

Code : 13 852 Format : 3 pièces
EAN : 541 132 807 829 2 Contrat date : 56 jours
Poids : 3,68 kg

Saucissons secs

► BOUCHÉES & STICKADOS



BOUCHÉES DE SAUCISSON SEC
NATURE

Code : 20 299 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 860 419 251 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



BOUCHÉES DE SAUCISSON SEC
NOIX

Code : 20 303 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 860 419 268 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



BOUCHÉES DE CHORIZO

Code : 20 307 Format : 8 pièces
EAN : 3 449 860 419 275 Contrat date : 60 jours
Poids : 500 g



APÉRISSEC
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR PUR PORC
NATURE

Code : 19 607 Format : 6 pièces
EAN : 3 449 860 403 946 Contrat date : 25 jours
Poids : 130 g



APÉRISSEC
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR PUR PORC
NOIX

Code : 19 611 Format : 6 pièces
EAN : 3 449 860 403 960 Contrat date : 25 jours
Poids : 130 g



LES PETITS SAUCISSONS

Code : 29 289 Format : 20 pièces
EAN : 3 449 865 292 897 Contrat date : 50 jours
Poids : 55 g



BÂTONNETS SAUCISSON SEC
NATURE

Code : 20 787 Format : 6 pièces
EAN : 3 449 854 454 008 Contrat date : 70 jours
Poids : 500 g



BÂTONNETS SAUCISSON SEC
PIKANTO

Code : 21 184 Format : 6 pièces
EAN : 3 449 859 893 000 Contrat date : 75 jours
Poids : 500 g

Un produit à l'honneur

**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR
SANS SEL NITRITÉ AJOUTÉ**

- ▶ Certifié le Porc Français
- ▶ 3 noix
- ▶ Avec couenne



- Assortiments de charcuterie ✓
- Plats chauds ✓
- Sandwichs ✓
- Buffets ✓



Jambons cuits et volailles

▶ PIÈCES ENTÈRES



**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AU TORCHON
DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ
PRÊT À TRANCHER**

Code : 20 886 Format : 2 pièces
EAN : 3 089 736 625 005 Contrat date : 42 jours
Poids : 5,30 kg



**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AU TORCHON
DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ
PRÊT À TRANCHER**

Code : 19 155 Format : 2 pièces
EAN : 3 089 731 367 009 Contrat date : 45 jours
Poids : 3,50 kg



**JAMBON CUIT DE PARIS
PRÊT À TRANCHER**

Code : 19 228 Format : 2 pièces
EAN : 3 089 732 138 004 Contrat date : 45 jours
Poids : 3,50 kg



**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AU TORCHON
AVEC SON OS AU TORCHON AVEC COUENNE**

Code : 19 511 Format : 1 pièce
EAN : 3 449 864 000 714 Contrat date : 21 jours
Poids : 7,50 kg



**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR
SANS SEL NITRITÉ AJOUTÉ,
DÉCOUENNÉ ET DÉGRAISSÉ**

Code : 34 992 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 349 928 Contrat date : 30 jours
Poids : 7,50 kg



**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR
SANS SEL NITRITÉ AJOUTÉ
3 NOIX, AVEC COUENNE**

Code : 34 064 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 340 642 Contrat date : 30 jours
Poids : 7,50 kg



**JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AU TORCHON
AVEC SON OS AU TORCHON AVEC COUENNE**

Code : 19 512 Format : 1 pièce
EAN : 3 449 864 000 721 Contrat date : 21 jours
Poids : 7,50 kg



**NATURISSIMO
SPÉCIALITÉ DE SALAIISON ITALIENNE CUIE**

Code : 20 425 Format : 2 pièces
EAN : 3 294 380 000 270 Contrat date : 40 jours
Poids : 9,00 kg



**VÉRITABLE JAMBON CUIT SUPÉRIEUR
AVEC COUENNE, À L'OS, NON GOUGÉ**

Code : 19 513 Format : 1 pièce
EAN : 3 449 864 000 738 Contrat date : 21 jours
Poids : 9,00 kg



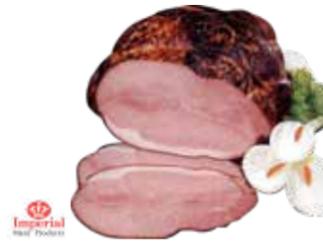
Jambons cuits et volailles

▶ PIÈCES ENTIÈRES



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR
AVEC COUENNE, À L'OS, SANS FÉMUR

Code : 19 510 Format : 1 pièce
EAN : 3 449 864 000 707 Contrat date : 21 jours
Poids : 8,50 kg



JAMBON CUIT FUMÉ
CŒUR GRILLÉ

Code : 12 709 Format : 2 pièces
EAN : 541 176 101 727 8 Contrat date : 42 jours
Poids : 6, 10 kg



FILET DE POULET
SPÉCIALITÉ BELGE

Code : 12 937 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 902 528 1 Contrat date : 42 jours
Poids : 1,35 kg



FILET DE POULET CUIT
AUX BROCOLIS ET CAROTTES
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE BELGE

Code : 28 191 Format : 2 pièces
EAN : 5 411 761 275 374 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,00 kg



ROULADE DE POULET

Code : 14 729 Format : 3 pièces
EAN : 541 131 909 593 2 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,80 kg



ROULADE DE POULET
FINES HERBES

Code : 14 657 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 909 546 8 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,00 kg



JAMBON DE POULET
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE BELGE

Code : 15 432 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 907 890 4 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,80 kg



VIANDE DE POULET ET DE DINDE CUITE
AU PAPRIKA ET AUX CHAMPIGNONS
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE BELGE

Code : 14 062 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 908 555 1 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,00 kg



FILET DE DINDE
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE BELGE

Code : 14 637 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 909 542 0 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,80 kg

Jambons cuits et volailles

▶ PIÈCES ENTIÈRES



POITRINE DE DINDE
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE BELGE

Code : 14 076 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 908 599 5 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,30 kg



VOLAILE PROVENÇALE
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE BELGE

Code : 13 456 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 906 041 1 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,60 kg



BLANC DE VOLAILE
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE BELGE

Code : 13 077 Format : 2 pièces
EAN : 541 131 903 708 6 Contrat date : 42 jours
Poids : 2,00 kg



SAUCISSON PRINTANIER
SPÉCIALITÉ DE SALAISON BELGE

Code : 14 622 Format : 3 pièces
EAN : 541 131 909 538 3 Contrat date : 42 jours
Poids : 1,05 kg



SAUCISSES DE BŒUF

Code : 29 388 Format : 6 pièces
EAN : 8 410 320 293 884 Contrat date : 65 jours
Poids : 960 g

Rostello® et Spécialités italiennes



ROSTELLO® DI PORCHETTA

Code : 29 972 Format : 1 pièce
EAN : 8 007 975 001 584 Contrat date : 35 jours
Poids : 5,50 kg

Rostello® et Spécialités italiennes

► PIÈCES ENTIÈRES



DEMI ROSTELLO® AUX TRUFFES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI À LA TRUFFE

Code : 29 295 Format : 2 pièces
EAN : 3 449 865 292 958 Contrat date : 40 jours
Poids : 4,25 kg



ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

Code : 20 408 / 20 699 Poids : 8,50 kg / 8,00 kg
EAN : 3 294 380 001 598 / Format : 2 pièces / 1 pièce
3 294 380 427 992 Contrat date : 60 jours



DEMI ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

Code : 25 846 Format : 2 pièces
EAN : 8 007 975 101 345 Contrat date : 40 jours
Poids : 4,20 kg



DEMI ROSTELLO® AUX OLIVES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX OLIVES

Code : 36 327 Format : 2 pièces
EAN : 8 007 975 023 128 Contrat date : 40 jours
Poids : 4,25 kg



ROSTELLO® DE BLANC DE DINDE

Code : 27 126 Format : 1 pièce
EAN : 8 007 975 010 180 Contrat date : 60 jours
Poids : 5,00 kg



JAMBON RÔTI AUX HERBES
CAMINETTO

Code : 30 614 Format : 1 pièce
EAN : 8 007 975 016 861 Contrat date : 60 jours
Poids : 8,60 kg



MORTADELLE BOLOGNA PISTACHÉE
IGP

Code : 20 422 / 20 423 Poids : 7,50 kg / 5,00 kg
EAN : 3 294 380 006 029/ Format : 2 pièces / 1 pièce
3 294 380 003 981 Contrat date : 40 jours



MORTADELLE SUPREMA ITALIENNE
AUX TRUFFES

Code : 35 443 Format : 2 pièces
EAN : 8 007 975 022 831 Contrat date : 50 jours
Poids : 2,50 kg



MORTADELLE SUPREMA ITALIENNE

Code : 20 443 Format : 2 pièces
EAN : 3 294 380 015 526 Contrat date : 49 jours
Poids : 7,50 kg

Les visuels des produits présentés dans ce catalogue peuvent être amenés à changer, ils sont donc non contractuels.

Un produit à l'honneur

ROSTELLO® AUX TRUFFES FIORUCCI

- Pizzas ✓
- Focaccia ✓
- Pâtes ✓
- Risotto ✓
- Antipasti ✓



- Véritables truffes d'été d'origine italienne
- Idéal tranché fin
- À déposer en fin de cuisson

Listing produits

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
JAMBONS SECS - PIÈCES ENTIÈRES	19256	Le Scellé Or - Le jambon • Aoste	3 449 861 001 264	6 kg	2 pièces	90 jours
	19271	Le Scellé Or - La moitié de jambon • Aoste	3 230 381 006 132	24 kg	4 pièces	70 jours
	28862	Jambon Serrano - Découenné, dégraissé, désossé - STG • Aoste pro.	3 449 865 288 623	4,5 kg	2 pièces	120 jours
	30315	Jambon cru Vieille Réserve 4D • Aoste	3 449 865 303 159	3,9 kg	2 pièces	50 jours
	30314	Jambon cru Vieille Réserve 4D aux 3 poivres • Aoste	3 449 865 303 142	3,9 kg	2 pièces	50 jours
	30316	Jambon cru Vieille Réserve 4D herbes & tomates • Aoste	3 449 865 303 166	3,9 kg	2 pièces	50 jours
	33742	Jambon Cru Serrano Consorcio • Aoste	3 449 860 409 559	5,00 kg	2 pièces	50 jours
	33602	Jambon sec supérieur Label rouge • Aoste	3 449 865 336 027	6,00 kg	2 pièces	50 jours
	19251	Jambon cru de pays • Maison Calixte	3 449 861 001 240	5,00 kg	2 pièces	50 jours
	19254	Jambon sec • Maison Calixte	3 449 861 001 202	52 kg	2 pièces	70 jours
	19267	Jambon sec supérieur • Maison Calixte	3 449 861 003 053	57 kg	2 pièces	70 jours
	20846	Véritable jambon de Savoie Jambon sec supérieur de Savoie • Maison Calixte	3 449 866 020 000	6 kg	2 pièces	70 jours
	20850	Véritable jambon de Savoie fumé Jambon sec supérieur de Savoie fumé • Maison Calixte	3 449 866 054 005	5,8 kg	2 pièces	70 jours
	19264	Jambon de Bayonne - IGP • Maison Calixte	3 449 861 004 562	6,1 kg	2 pièces	70 jours
	20418	Demi speck • Fiorucci	3 294 380 011 986	2,5 kg	2 pièces	80 jours
	22055	Jambon cru italien - désossé, 9 mois • Fiorucci	3 294 380 006 050	5,5 kg	2 pièces	100 jours
	22056	Jambon de Parme consorzio - désossé, 14 mois AOP • Fiorucci	3 294 380 005 657	8 kg	2 pièces	100 jours
	25667	Jambon de Parme - 20 mois 5 Stelle AOP • Fiorucci	8 007 975 011 408	8 kg	2 pièces	90 jours
	30275	Jambon Toscano DOP - désossé 14 mois minimum • Fiorucci	8 007 975 003 519	7,5 kg	2 pièces	100 jours
	20416	Jambon San Daniele - désossé, 14 mois AOP • Fiorucci	3 294 380 006 845	8 kg	2 pièces	120 jours
	25645	Jambon San Daniele - 20 mois 5 Stelle AOP • Fiorucci	8 007 975 011 866	8 kg	2 pièces	90 jours
	35444	Jambon sec supérieur à la truffe • Fiorucci	8 007 975 022 855	6 kg	2 pièces	100 jours
	1307	Jambon Serrano Reserva - désossé STG • Navidul	8 413 098 010 103	5,30 kg	2 pièces	50 jours
	14417	Spécialité de salaison belge Cobourg jeune fumé • Imperial	541 132 809 381 3	4 kg	2 pièces	70 jours
	21035	Jambon cru - Prêt à trancher	3 449 868 194 006	4,8 kg	2 pièces	70 jours
	1472	Jambon Bellota Lampino - 30M mini désossé • Navidul	8 413 098 090 044	5 kg	1 pièce	120 jours
	1475	Jambon Iberico Cebo désossé	8 413 098 090 259	5,65 kg	1 pièce	120 jours
	JAMBONS SECS - PRÉTRANCHÉS	19471	Jambon sec supérieur • Aoste pro.	3 449 843 583 009	500 g	12 pièces
19294		Jambon sec supérieur • Aoste pro.	3 449 842 519 009	320 g	8 pièces	60 jours
19297		Jambon sec de Savoie (20 tranches x 16 g environ) • Aoste pro.	3 449 842 554 000	320 g	4 pièces	60 jours
20879		Jambon de Bayonne IGP (20 tranches x 16 g) • Aoste pro.	3 449 866 516 008	320 g	4 pièces	60 jours
19302		Jambon Serrano STG (20 tranches x 16 g) • Aoste pro.	3 449 842 595 003	320 g	4 pièces	60 jours
35713		Jambon sec supérieur italien (24 tranches x 13 g) • Fiorucci	8 007 975 022 916	320 g	6 pièces	60 jours
20380		Jambon sec italien 10 mois (10 à 12 tranches) • Fiorucci	8 007 975 010 036	100 g	8 pièces	45 jours
20383		Speck Spécialité de salaison sèche italienne • Fiorucci	8 007 975 009 528	120 g	8 pièces	45 jours
33522		Speck Spécialité de salaison sèche italienne (26 tranches x 9G) • Fiorucci	8 007 975 018 698	250 g	6 pièces	60 jours
20393		Jambon de Parme 20 mois, AOP • Fiorucci	8 007 975 008 101	90 g	10 pièces	25 jours
20276		Jambon San Daniele AOP • Fiorucci	8 007 975 001 096	90 g	12 pièces	35 jours
19491		Jambon de Parme AOP (20 tranches x 16 g)	3 449 843 735 002	320 g	4 pièces	30 jours
27254		Jambon cru (20 tranches x 25 g environ)	3 449 865 272 547	500 g	8 pièces	60 jours
27253		Jambon Serrano STG (30 tranches x 16 g)	3 449 865 272 530	500 g	8 pièces	90 jours
35106		Jambon Serrano (20 demies tranches x 10 g) STG, 11 mois d'âge • Navidul	3 449 865 351 068	200g	12 pièces	70 jours
JAMBONS SEC - ALLUMETTES		27828	Allumettes de jambon sec • Aoste pro.	3 449 865 278 280	500 g	8 pièces
	29297	Allumettes de jambon de Savoie • Aoste pro.	3 449 865 292 972	500 g	8 pièces	40 jours
	20313	Allumettes de jambon Serrano - STG • Aoste pro.	3 449 860 419 381	500 g	8 pièces	40 jours
	19197	Allumettes de jambon cru	3 449 860 000 428	500 g	12 pièces	30 jours
PÉTALES	19504	Pétales de jambon cru • Aoste pro.	3 449 840 002 589	500 g	4 pièces	40 jours

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
PLANCHE	35554	Kit planches à l'espagnol, assortiment de 5 composants (jambon serrano, chorizo, fuet, picos, fromage semi-curado) • Navidul Jambon serrano : NOUVEAU !	3 449 865 355 547	3,6 kg	1 pièce	25 jours
VIANDES SÉCHÉES - PIÈCES ENTIÈRES	19159	Demi Coppa - Sel Sec • Aoste	3 230 381 002 356	1,3 kg	2 pièces	50 jours
	19158	Demi Pancetta • Aoste	3 230 381 009 683	1,3 kg	4 pièces	50 jours
	19136	Demi Viande des grisons - IGP • Aoste	3 230 382 900 156	1,2 kg	2 pièces	50 jours
	24388	Guanciale affiné, spécialité de salaison italienne • Fiorucci	8 410 320 243 889	1,1 kg	4 pièces	105 jours
	29973	Coppa di Parma - IGP • Fiorucci	8 007 975 004 516	2 kg	2 pièces	45 jours
	27172	Demi Bresaola Punta d'Anca Spécialité de salaison sèche Italienne • Fiorucci	8 007 975 107 255	1,6 kg	4 pièces	80 jours
19192	Demi filet de bacon supérieur fumé au bois de hêtre	3 033 122 091 158	1,7 kg	6 pièces	50 jours	
VIANDES SÉCHÉES - PRÉTRANCHÉES	19539	Coppa (32 tr. environ) • Aoste pro.	3 041 834 014 006	250 g	12 pièces	60 jours
	21163	Bacon fumé (40 tranches environ) • Aoste pro.	3 449 869 784 008	500 g	8 pièces	60 jours
	28458	Tranches de bœuf séché (28 tranches x 9 g) • Aoste pro.	3 449 865 270 468	250 g	10 pièces	60 jours
	20382	Bresaola - Spécialité de salaison sèche italienne • Fiorucci	8 007 975 010 449	100 g	8 pièces	45 jours
	22287	Bresaola - Spécialité de salaison sèche Italienne (44 tranches) • Fiorucci	8 007 975 018 049	250 g	6 pièces	60 jours
	26594	Coppa • Fiorucci	8 007 975 005 711	120 g	8 pièces	45 jours
	29099	Lomo Reserva (14 tranches) • Campofrio	7 501 576 252 761	100 g	6 pièces	80 jours
	30645	Bacon - Spécialité de charcuterie précuite fumée à base de porc • Campofrio	8 410 320 283 670	600 g	6 pièces	45 jours
VIANDES SÉCHÉES - INGRÉDIENT CHARCUTIER	32528	Timbres de guanciale • Fiorucci	8 007 975 003 069	500 g	4 pièces	50 jours
	34364	Timbres de pancetta italienne, fumés • Fiorucci	8 007 975 022 251	500 g	4 pièces	50 jours
CHORIZO - PIÈCES ENTIÈRES	22209	La Tournée Chorizo • Aoste	3 449 865 222 092	3 kg	2 pièces	60 jours
	28972	Nduja Piccante - Saucisse de porc italienne épicée goût fumé • Fiorucci	8 007 975 000 297	300 g	6 pièces	40 jours
	35462	Chorizo Gran doblon doux • Campofrio	8 410 320 001 083	2 kg	4 pièces	50 jours
	35463	Chorizo Gran doblon fort • Campofrio	8 410 320 006 286	2 kg	4 pièces	50 jours
	19790	Chorizo doux • César Moroni	3 181 450 100 599	200 g	15 pièces	60 jours
	19795	Chorizo fort • César Moroni	3 181 450 100 605	200 g	15 pièces	60 jours
	19922	Chorizo - qualité supérieure - doux	3 181 454 661 591	225 g	25 pièces	60 jours
	CHORIZOS - PRÉTRANCHÉS	35063	Chorizo doux (50 X 5 g) • Navidul	3 449 865 350 634	250 g	8 pièces
35197		Pepperoni tranché - Chorizo espagnol • Fiorucci	3 449 865 351 976	1 kg	5 pièces	80 jours
29019		Salame Pepperoni Salami italien de porc, épicé, goût fumé • Fiorucci	8 007 975 001 713	500 g	4 pièces	45 jours
29100		Chorizo Reserva Chorizo avec viande de porc ibérique (14 tranches) • Campofrio	7 501 576 252 778	100 g	6 pièces	80 jours
19914		Rondelles de chorizo - qualité choix	3 181 454 661 935	500 g	16 pièces	60 jours
CHORIZOS CUBES	22996	Cubes de chorizo qualité choix • Aoste pro.	3 181 450 751 241	500 g	4 pièces	63 jours
CHORIZOS ALLUMETTES	21136	Allumettes de Chorizo qualité supérieure • Aoste pro.	3 449 849 710 003	500 g	8 pièces	40 jours
	21136	Allumettes de Chorizo	à venir	500 g	8 pièces	40 jours
CHORIZOS À GRILLER	20551	Chorizo à griller doux • César Moroni	3 181 450 101 138	1,65 kg	3 pièces	45 jours
	32945	Chorizo à griller aux herbes de Provence • César Moroni	3 449 865 329 456	1,65 kg	3 pièces	45 jours
	20550	Chorizo à griller fort • César Moroni	3 181 450 101 121	1,65 kg	3 pièces	45 jours



Listing produits

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
SAUCISSONS SECS - PIÈCES ENTIÈRES	19124	La tournée - Saucisse sèche pur porc • Aoste	3 230 381 001 298	3 kg	2 pièces	50 jours
	19231	La rosette au jambon • Aoste	3 230 381 001 335	2,5 kg	4 pièces	40 jours
	19372	Le bridé - Saucisson sec supérieur pur porc • Aoste	3 449 861 001 431	1,8 kg	7 pièces	40 jours
	19352	Pavé nature • Aoste	3 230 381 002 165	2,7 kg	4 pièces	40 jours
	19354	Pavé enrobé aux poivres • Aoste	3 230 381 002 196	2,7 kg	4 pièces	40 jours
	19238	Miche aux noisettes • Aoste	3 449 861 002 605	2,4 kg	2 pièces	50 jours
	19328	La rosette • Maison Calixte	3 071 509 109 218	2,6 kg	4 pièces	40 jours
	33504	La rosette au jambon • Maison Calixte	3 449 865 335 044	2,5 kg	4 pièces	40 jours
	35061	Boîte à saucisson - 12 pièces • Maison Calixte	3 449 865 331 893	200g x12	2 pièces	40 jours
	29979	Salame Felino IGP • Fiorucci	8 007 975 007 616	900 g	2 pièces	60 jours
	20432	Salame Finocchiona (au fenouil) Spécialité de salaison italienne IGP • Fiorucci	3 294 380 002 908	2,5 kg	2 pièces	45 jours
	22059	Salame Spianata Romana Spécialité de charcuterie Italienne • Fiorucci	3 294 380 002 366	2 kg	4 pièces	45 jours
	20430	Salame Spianata Romana Piccante Spécialité de salaison Italienne • Fiorucci	3 294 380 002 601	2 kg	4 pièces	45 jours
	31044	Saucisse sèche pur porc supérieure (à la perche)	3 449 860 401 836	3,1 kg	2 pièces	50 jours
	19701	Demi Salami Danois	3 220 120 406 569	1,5 kg	6 pièces	90 jours
13852	Saucisson hongrois - Spécialité de salaison belge • Impérial	541 132 807 829 2	3,68 kg	3 pièces	56 jours	
SAUCISSONS SECS - PRÉTRANCHÉS	29298	Rosette Supérieure - 48 fines tranches • Aoste pro.	3 449 865 292 989	250 g	12 pièces	60 jours
	29299	Rosette Supérieure - 48 tranches classiques • Aoste pro.	3 071 506 866 084	500 g	8 pièces	60 jours
	21034	Saucisson sec supérieur Pur Porc • Aoste pro.	3 230 388 193 002	500 g	8 pièces	60 jours
	35904	Salami Danois fumé pur porc • Aoste pro. NOUVEAU !	3 449 865 359 040	500 g	6 pièces	60 jours
	20695	Rosette (52 tranches de 10g)	3 449 860 427 959	520 g	10 pièces	60 jours
	35062	Fuet : Spécialité de salaison sèche espagnole • Navidul NOUVEAU !	3 449 865 350 627	600 g	4 pièces	25 jours
SAUCISSONS SECS - BOUCHÉES	20299	Bouchées de saucisson sec nature • Aoste	3 449 860 419 251	500 g	8 pièces	60 jours
	20303	Bouchées de saucisson sec noix • Aoste	3 449 860 419 268	500 g	8 pièces	60 jours
	20307	Bouchées de chorizo • Aoste	3 449 860 419 275	500 g	8 pièces	60 jours
	19607	Apérisec Saucisson sec supérieur pur porc nature • Aoste	3 449 860 403 946	130 g	6 pièces	25 jours
	19611	Apérisec Saucisson sec supérieur aux noix • Aoste	3 449 860 403 960	130 g	6 pièces	25 jours
29289	Les petits Saucissons	3 449 865 292 897	55 g	20 pièces	50 jours	
SAUCISSONS SECS - BÂTONNETS	20787	Bâtonnets saucisson sec nature • Aoste	3 449 854 454 008	500 g	6 pièces	70 jours
	21184	Bâtonnets saucisson sec épicé pikanto • Aoste	3 449 859 893 000	500 g	6 pièces	75 jours
ROSTELLO® & SPÉCIALITÉS ITALIENNES - PIÈCES ENTIÈRES	29295	Demi Rostello® aux truffes - Jambon cuit italien rôti à la truffe • Fiorucci	3 449 865 292 958	4,25 kg	2 pièces	40 jours
	20408	Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes • Fiorucci	3 294 380 001 598	8,5 kg	2 pièces	60 jours
	20699	Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes • Fiorucci	3 294 380 427 992	8 kg	1 pièce	60 jours
	25846	Demi Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes Fiorucci	8 007 975 101 345	4,2 kg	2 pièces	40 jours
	36327	Demi Rostello® aux olives - Jambon Cuit Italien Rôti aux olives Fiorucci NOUVEAU !	8 007 975 023 128	4,25 kg	2 pièces	40 jours
	27126	Rostello® de blanc de dinde • Fiorucci	8 007 975 010 180	5 kg	1 pièce	60 jours
	30614	Jambon Rôti aux herbes - Caminetto • Fiorucci	8 007 975 016 861	8,6 kg	1 pièce	60 jours
	20422	Demi-mortadelle Bologna pistachée IGP • Fiorucci	3 294 380 006 029	7,5 kg	2 pièces	40 jours
	20423	Demi-mortadelle Bologna pistachée IGP • Fiorucci	3 294 380 003 981	5 kg	1 pièce	40 jours
	20443	Mortadelle Suprema italienne • Fiorucci	3 294 380 015 526	7,5 kg	2 pièces	49 jours
	35443	Demi-mortadelle Suprema italienne aux truffes • Fiorucci NOUVEAU !	8 007 975 022 831	2,5 kg	2 pièces	50 jours

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
ROSTELLO® & SPÉCIALITÉS ITALIENNES - PRÉTRANCHÉS	24551	Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes • Fiorucci	8 007 975 018 346	250 g	8 pièces	21 jours
	20391	Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes • Fiorucci	8 007 975 010 104	140 g	8 pièces	20 jours
	20392	Culatello cotto arrosto - Spécialité de salaison cuite Italienne • Fiorucci	8 007 975 010 234	130 g	8 pièces	20 jours
	20389	Mortadelle Bologna italienne - IGP • Fiorucci	8 007 975 010 418	140 g	8 pièces	25 jours
ROSTELLO® & SPÉCIALITÉS ITALIENNES - SPÉCIALITÉS	29972	Rostello® di porchetta • Fiorucci	8 007 975 001 584	5,5 kg	1 pièce	35 jours
JAMBONS CUITS & VOLAILLES - PIÈCES ENTIÈRES	20886	Jambon cuit supérieur au torchon - Découenné Dégraissé prêt à trancher Aoste	3 089 736 625 005	5,3 kg	2 pièces	42 jours
	19155	Jambon cuit supérieur au torchon Découenné Dégraissé prêt à trancher • Aoste	3 089 731 367 009	3,5 kg	2 pièces	45 jours
	19228	Jambon cuit de Paris prêt à trancher • Aoste pro.	3 089 732 138 004	3,5 kg	2 pièces	45 jours
	19511	Jambon cuit supérieur au torchon Avec couenne, demi fémur sans jarret • Aoste pro.	3 449 864 000 714	7,5 kg	1 pièce	21 jours
	19512	Jambon cuit supérieur au torchon avec couenne, demi fémur, sans jarret • Maison Calixte	3 449 864 000 721	7,5 kg	1 pièce	21 jours
	34992	Jambon supérieur - découenné et dégraissé • Maison Calixte NOUVEAU !	3 449 865 349 928	7,5 kg	2 pièces	30 jours
	34064	Jambon cuit supérieur sans sel nitré ajouté, 3 Noix, avec couenne • Maison Calixte NOUVEAU !	3 449 865 340 642	7,5 kg	2 pièces	30 jours
	20425	Naturissimo - spécialité de salaison Italienne cuite • Fiorucci	3 294 380 000 270	9 kg	2 pièces	40 jours
	19513	Véritable Jambon cuit supérieur avec couenne, à l'os, non gougé	3 449 864 000 738	9 kg	1 pièce	21 jours
	19510	Jambon cuit supérieur avec couenne, avec os, sans fémur	3 449 864 000 707	8,5 kg	1 pièce	21 jours
	12709	Jambon cuit fumé - Cœur grillé • Impérial	541 176 101 727 8	6,16 kg	2 pièces	42 jours
	12937	Filet de poulet - spécialité belge • Impérial	541 131 902 528 1	1,31 kg	2 pièces	42 jours
	28191	Filet de poulet cuit aux brocolis et carottes Spécialité de salaison cuite belge • Impérial	5 411 761 275 374	2 kg	2 pièces	42 jours
	14729	Roulade de poulet • Impérial	541 131 909 593 2	2,8 kg	3 pièces	42 jours
	14657	Roulade de poulet - fines herbes • Impérial	541 131 909 546 8	2 kg	2 pièces	42 jours
	15432	Jambon de poulet - Spécialité de salaison cuite belge • Impérial	541 131 907 890 4	2,8 kg	2 pièces	42 jours
	14062	Viande de poulet et de dinde cuite au paprika et aux champignons Spécialité de salaison cuite belge • Impérial	541 131 908 555 1	2 kg	2 pièces	42 jours
	14637	Filet de dinde - Spécialité de salaison cuite belge • Impérial	541 131 909 542 0	2,8 kg	2 pièces	42 jours
	14076	Poitrine de dinde Spécialité de salaison cuite belge • Impérial	541 131 908 599 5	2,3 kg	2 pièces	42 jours
	13456	Volaille provençale - Spécialité de salaison cuite belge • Impérial	541 131 906 041 1	2,6 kg	2 pièces	42 jours
	13077	Blanc de volaille - Spécialité de salaison cuite belge • Impérial	541 131 903 708 6	2 kg	2 pièces	42 jours
	14622	Saucisson printanier - Spécialité de salaison belge • Impérial	541 131 909 538 3	1,05 kg	3 pièces	42 jours
	29388	Saucisses de Bœuf • Campofrio	8 410 320 293 884	960 g	6 pièces	65 jours
	JAMBONS CUITS & VOLAILLES - PRÉTRANCHÉS	26747	Jambon cuit supérieur à l'étouffée découenné, dégraissé (10 tranches x 40 g environ) • Aoste pro.	3 449 865 267 475	400 g	10 pièces
20873		Jambon cuit de Paris supérieur Découenné dégraissé (10 tranches x 40 g environ) • Aoste pro.	3 449 846 403 007	400 g	12 pièces	21 jours
35459		Jambon cuit italien, Spécialité de salaison cuite italienne • Fiorucci NOUVEAU !	8 007 975 016 984	250g	6 pièces	21 jours
26612		Bœuf Charolais cuit traité en salaison (10 tranches de 25 g) • Aoste pro.	3 449 865 266 126	250 g	6 pièces	21 jours
27000		Chiffonnade de dinde - Préparation à base de filet de dinde Goût fumé (12 tr. x 27 g) • Aoste pro.	3 449 865 270 000	324 g	8 pièces	21 jours
16629		Chiffonnade de poulet - Préparation (12 tr. x 25g) à base de filet de poulet • Aoste pro.	3 449 860 424 101	300 g	8 pièces	19 jours

(1) Nous contacter pour plus d'informations

Remerciements



Merci à Stéphane Perez, cofondateur de C-Gastronomie et à Jean De Contenson de la charcuterie Le Bon Jean pour leur accueil dans leurs établissements. C'est toujours un plaisir d'échanger avec des professionnels sur leurs histoires, leurs envies et leurs secrets culinaires.



Aoste Professionnel dévoile son nouveau site internet

Aoste Professionnel vous propose un nouveau site internet. Retrouvez notre histoire, nos engagements, nos actualités, mais également tous nos produits et recettes pour vous accompagner au quotidien.

Aoste Professionnel sur les réseaux sociaux

Suivez toutes nos actualités sur LinkedIn, Instagram et Facebook. Au programme, food reportages, tendances, zooms produits, actualités, engagements...



@aosteprofessionnel

De chaleureux remerciements à Stéphanie Iguna, de la Food Factory, pour la conception des recettes et la qualité de ses photos ainsi qu'à son chef cuisinier Quentin Ponzio. Merci à l'Agence Lug, en charge de la rédaction et de la mise en page des catalogues ainsi qu'à Aurélie Sitruk et l'agence COZ. Nous remercions enfin toutes les équipes d'Aoste Professionnel qui ont œuvré à la conception de ces supports. Aoste SNC - Hameau de Saint Didier RD592- 38490 AOSTE - 388 818 726 RCS Vienne - Visuels non contractuels et suggestion de présentation.



Retrouvez Aoste Professionnel



www.aostefoodservice.fr

523, cours du 3^e Millénaire - CS 50152 - 69792 Saint-Priest Cedex

Tél. : 04 72 14 46 17 - Fax : 04 72 14 35 54