Les passionnés DU GOÛT

TENDANCES | RECETTES | PRODUITS

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

TENDANCES
DE NOUVEAUX
COMPORTEMENTS
DE CONSOMMATION

Inspirations

La charcuterie : l'incontournable de tous les plats !

Aoste
PROFESSIONNEL

ÉDITION 2023/24

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.

AGiR

ZÉRO CARBONE EN 2040

#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.

ZÉRO REJET EN 2030

#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.

ZÉRO INGRÉDIENT SUPERFLU EN 2030

#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 accessibles à tous.

100% EMBALLAGE RECYCLÉ EN 2030

#4

100% EMBALLAGE RECYCLÉ EN 2030
Des emballages 100% recyclables en 2028 et des emballages 100% produits à partir de matières recyclées d'ici 2030 pour permettre d'éviter toute utilisation de matières premières fossiles.

100% TERRITOIRES RESPONSABLES

#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.

100% BIEN-ÊTRE ANIMAL EN 2040

#6

100% BIEN-ÊTRE ANIMAL EN 2040
Pour la filière porcine : Prise en compte de toutes les connaissances scientifiques en matière de bientraitance animale 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.

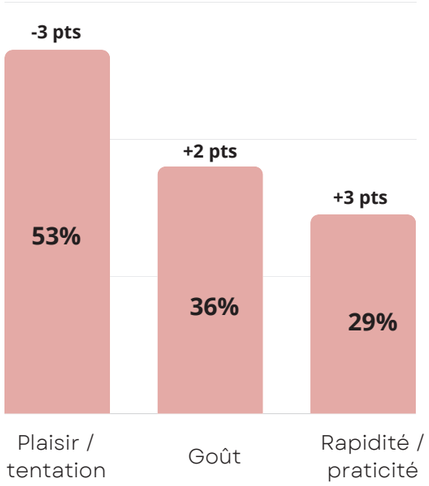
Les engagements du Food Service :

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

Aoste PROFESSIONNEL

Tendances

LE PLAISIR, PRINCIPAL MOTEUR DE L'ALIMENTATION



*KANTAR, Données Food Usage - Panel Worldpanel Avril 2023

DE NOUVEAUX COMPORTEMENTS DE CONSOMMATION

47% DES FRANÇAIS PRIVILÉGIENT LE FAIT MAISON*

*IRi - Etude LinKQ Mars 2023

PARMI LES PLATS CUISINÉS À LA MAISON

33 %

Des plats principaux sont des plats froids.

+ 2 pts VS avril 2022

21 %

Sont des plats cuisinés au four.

-2pts VS avril 2022

*IRI, Données Food Usage - Panel Worldpanel Avril 2023

DES ACTIONS POUR MIEUX CONSOMMER

49 %

Des foyers ont l'intention de limiter le gaspillage alimentaire.*

Quelques solutions à leur apporter :

Proposer des offres personnalisées aux envies et au budget de vos clients

Elaborer des recettes anti-gaspi, des astuces de conservation des produits...

Mettre en avant des produits à date courte, plus abordables

*IRI - Etude LinKQ Mars 2023

LA CHARCUTERIE : UNE INFINITÉ DE RECETTES GOURMANDES

CHORIZO

JAMBON CRU

ROSTELLO®

Jambons secs et crus

▶ PIÈCES ENTIÈRES

«LE SCELLÉ OR»
LE JAMBON

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

«LE SCELLÉ OR»
LA MOITIÉ DE JAMBON

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

JAMBON CRU 4D PRÉPARÉ
PRÊT A TRANCHER

Code : 30 315
EAN : 3 449 865 303 159
Poids : 3,90 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours

JAMBON CRU 4D
AUX 3 POIVRES

Code : 30 314
EAN : 3 449 865 303 142
Poids : 3,90 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours

JAMBON CRU 4D
HERBES & TOMATES

Code : 30 316
EAN : 3 449 865 303 166
Poids : 3,90 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours

SPÉCIALITÉ DE SALAISON BELGE
COBOURG JEUNE FUMÉ

Code : 14 417
EAN : 541 132 809 381 3
Poids : 3,765 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 70 jours

Jambons secs et crus

▶ PIÈCES ENTIÈRES

JAMBON SEC

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

JAMBON SEC SUPÉRIEUR

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

VÉRITABLE JAMBON DE SAVOIE FUMÉ
JAMBON SEC SUPÉRIEUR DE SAVOIE FUMÉ

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

VÉRITABLE JAMBON DE SAVOIE
JAMBON SEC SUPÉRIEUR DE SAVOIE

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

JAMBON DE BAYONNE
IGP

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

JAMBON SERRANO
DÉCOUENNÉ, DÉGRAISSÉ, DÉSOSSÉ - STG

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

JAMBON CRU SERRANO
CONSORCIO STG

Code : 33 742
EAN : 3 449 860 409 559
Poids : 5,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours

JAMBON SERRANO RESERVA
DÉSOSSÉ, STG

Code : 1 307
EAN : 8 413 098 010 103
Poids : 5,30 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours

JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO
50% RACE IBÉRIQUE, 24 MOIS MINIMUM

Code : 1 475
EAN : 8 413 098 090 259
Poids : 5,5 kg
Format : 1 pièce
Contrat date : 120 jours

Jambons secs et crus

▶ PIÈCES ENTIÈRES

SANS CONSERVATEUR

JAMBON DE PARME
DÉSOSSÉ, 14 MOIS AOP

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

SANS CONSERVATEUR

JAMBON DE PARME
20 MOIS 5 STELLE AOP

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

SANS CONSERVATEUR

JAMBON SAN DANIELE
DÉSOSSÉ, 14-16 MOIS AOP

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

SANS CONSERVATEUR

JAMBON SAN DANIELE
20 MOIS 5 STELLE AOP

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

SANS CONSERVATEUR

JAMBON ITALIEN
DÉSOSSÉ, 9 MOIS

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

DEMI SPECK

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

DISPONIBLE POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

SANS CONSERVATEUR

JAMBON SEC SUPÉRIEUR À LA TRUFFE
TRUFFE D'ÉTÉ 2,5%

Code : 35 444
EAN : 8 007 975 022 855
Poids : 6 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours

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

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 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

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

LOMO EXTRA
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ESPAGNOLE

Code : 1 500
EAN : 8 410 320 115 001
Poids : 1,80 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 100 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

Produit à l'honneur

COPPA DI PARMA IGP
FIORUCCI

Chorizos

▶ PIÈCES ENTIÈRES

LA TOURNÉE CHORIZO

Code : 22 209
EAN : 3 449 865 222 092
Poids : 3,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours

CHORIZO GRAN DOBLON DOUX
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ESPAGNOLE

Code : 35 462
EAN : 8 410 320 001 083
Poids : 2,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 70 jours

CHORIZO GRAN DOBLON FORT
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ESPAGNOLE

Code : 35 463
EAN : 8 410 320 006 286
Poids : 2,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 70 jours

▶ ALLUMETTES

CHORIZO - QUALITÉ SUPÉRIEURE
DOUX

Code : 19 922
EAN : 3 181 454 661 591
Poids : 225 g
Format : 25 pièces
Contrat date : 60 jours

ALLUMETTES DE CHORIZO SUPÉRIEUR

Code : 21 136
EAN : 3 449 849 710 003
Poids : 500 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 40 jours

▶ CUBES

CUBES DE CHORIZO

Code : 22 996
EAN : 3 181 450 751 241
Poids : 500 g
Format : 4 pièces
Contrat date : 63 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

Recette à l'honneur

BURGER AU CHORIZO GRAN DOBLON DOUX ET CHEDDAR

Préparation : 15 min

Pour : 4 personnes

- 100g de chorizo Gran Doblon doux
- 4 steaks hachés façon bouchère
- 4 pains burger
- 160g de cheddar
- 150g de poivrons marinés
- 150g de guacamole
- 1 oignon rouge
- 40g de mâche
- Fleur de sel et poivre

1. Saisir les steaks hachés pendant 3 minutes de chaque côté. Pendant la cuisson des steaks faire saisir les tranches de chorizo Gran Doblon doux.
2. Ajouter le cheddar en tranches directement sur les steaks et les laisser fondre.
3. Pendant ce temps faire griller le pain sous grill pendant quelques minutes.
4. Découper l'oignon rouge en fines lamelles.
5. Procéder au montage du burger, commencer à recouvrir la base de pain de purée d'avocat.
6. Ajouter les oignons rouges, quelques morceaux de poivrons confits, le steak, quelques tranches de chorizo poêlé, enfin la mâche puis refermer les burgers.

Saucissons secs

▶ PIÈCES ENTIÈRES

LA ROSETTE AU JAMBON

Code : 36 979
EAN : 3 449 865 369 797
Poids : 2,50 kg
Format : 4 pièces
Contrat date : 40 jours

LA ROSETTE

Code : 36 978
EAN : 3 449 865 369 780
Poids : 2,60 kg
Format : 4 pièces
Contrat date : 40 jours

LA TOURNÉE
SAUCISSE SÈCHE PUR PORC

Code : 37 484
EAN : 3 230 381 001 298
Poids : 3,00 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours

**Contient des nitrites issus de la transformation de nitrate*

LA ROSETTE AU JAMBON

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

LE BRIDÉ
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR PUR PORC

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

PAVÉ NATURE

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

PAVÉ ENROBÉ AUX POIVRES

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

MICHE AUX NOISETTES

Code : 37 708
EAN : 3 449 861 002 605
Poids : 2,40 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours

Saucissons secs

▶ PIÈCES ENTIÈRES

SALAME FINOCCHIONA (AU FENOUIL)
IGP

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

SALAME SPIANATA ROMANA
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE

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

SALAME SPIANATA ROMANA PICCANTE
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE ÉPICÉE

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

SAUCISSE SÈCHE
PUR PORC SUPÉRIEURE (À LA PERCHE)

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

DEMI SALAMI DANOIS
SALAMI DANOIS FUMÉ PUR PORC

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

SAUCISSON HONGROIS
SPÉCIALITÉ DE SALAISON BELGE

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

Saucissons secs

▶ BOUCHÉES & STICKADOS

BOUCHÉES DE SAUCISSON SEC
NATURE

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

BOUCHÉES DE SAUCISSON SEC
NOIX

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

BOUCHÉES DE CHORIZO

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

BÂTONNETS SAUCISSON SEC
NATURE

Code : 36 943
EAN : 3 449 854 454 008
Poids : 500 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 70 jours

BÂTONNETS SAUCISSON SEC
PIKANTO

Code : 36 939
EAN : 3 449 859 893 000
Poids : 500 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 75 jours

NOUVEAU !

BÂTONNETS SAUCISSON SEC
NOISETTES

Code : 40 275
EAN : 3 449 865 402 753
Poids : 500 g
Format : 8 pièces
Contrat date : 75 jours

Jambons cuits et volailles

▶ PIÈCES ENTIÈRES

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AU TORCHON DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ
PRÊT À TRANCHER

Code : 40 410 *Format : 2 pièces*
EAN : 3 089 736 625 005 *Contrat date : 36 jours*
Poids : 4 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 : 36 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 : 36 jours*
Poids : 3,50 kg

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR
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
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

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

NATURISSIMO
SPÉCIALITÉ DE SALAISON ITALIENNE CUITE

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

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 SUPÉRIEUR
AVEC COUENNE SANS SEL NITRITÉ AJOUTÉ*

Code : 34 198 *Format : 2 pièces*
EAN : 3 449 865 341 984 *Contrat date : 30 jours*
Poids : 7,50 kg

**Pour assurer sa conservation, ce produit contient des nitrites d'origine végétale*

Jambons cuits et volailles

▶ PIÈCES ENTIÈRES

JAMBON CUIT FUMÉ
CŒUR GRILLÉ

Code : 12 709 *Format : 2 pièces*
EAN : 541 176 101 727 8 *Contrat date : 42 jours*
Poids : 6,16 kg

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ
PRÊT À TRANCHER

Code : 20 565 *Format : 2 pièces*
EAN : 3 071 500 424 877 *Contrat date : 30 jours*
Poids : 7,50 kg

FILET DE POULET
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE BELGE

Code : 12 937 *Format : 2 pièces*
EAN : 541 131 902 528 1 *Contrat date : 42 jours*
Poids : 1,31 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
EAN : 541 131 908 599 5
Poids : 2,30 kg
Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours

VOLAILLE PROVENÇALE
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE BELGE

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

BLANC DE VOLAILLE
SPÉCIALITÉ DE SALAISON CUITE BELGE

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

SAUCISSON PRINTANIER
SPÉCIALITÉ DE SALAISON BELGE

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

Plateau automnal

Spécialités cuites

▶ PIÈCES ENTIÈRES

DEMI ROSTELLO® AUX TRUFFES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI
À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1,1%

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

ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

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

DEMI ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

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

ROSTELLO® DE BLANC DE DINDE

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

JAMBON RÔTI ITALIEN AUX HERBES
CAMINETTO

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

ROSTELLO® DI PORCHETTA

Code : 29 972
EAN : 8 007 975 001 584
Poids : 5,4 kg
Format : 1 pièce
Contrat date : 50 jours

MORTADELLE BOLOGNA PISTACHÉE
IGP

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

MORTADELLE SUPREMA ITALIENNE AUX TRUFFES
TRUFFE D'ÉTÉ 1,5%

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

MORTADELLE SUPREMA ITALIENNE

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

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

Listing produits

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
JAMBONS SECS - PIÈCES ENTIÈRES	1307	Jambon Serrano Reserva - désossé STG • **Navidul**	8 413 098 010 103	5,30 kg	2 pièces	60 jours
	1475	Jambon Ibérique, 50% race ibérique - 24 mois minimum • **Navidul**	8 413 098 090 259	5,5 kg	1 pièce	120 jours
	14417	Spécialité de salaison belge Cobourg jeune fumé • **Imperial**	541 132 809 381 3	3,765 kg	2 pièces	70 jours
	19254	Jambon sec • **Maison Calixte**	3 449 861 001 202	5,2 kg	2 pièces	70 jours
	19256	Le Scellé Or - Le jambon • **Aoste**	3 449 861 001 264	6 kg	2 pièces	90 jours
	19264	Jambon de Bayonne - IGP • **Maison Calixte**	3 449 861 004 562	6,1 kg	2 pièces	70 jours
	19267	Jambon sec supérieur • **Maison Calixte**	3 449 861 003 053	5,7 kg	2 pièces	70 jours
	19271	Le Scellé Or - La moitié de jambon • **Aoste**	3 230 381 006 132	2,4 kg	4 pièces	70 jours
	20416	Jambon San Daniele - désossé, 14 mois AOP • **Fiorucci**	3 294 380 006 845	8 kg	2 pièces	120 jours
	20418	Demi speck • **Fiorucci**	3 294 380 011 986	2,5 kg	2 pièces	80 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
	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
	25645	Jambon San Daniele - 20 mois 5 Stelle AOP • **Fiorucci**	8 007 975 011 866	8 kg	2 pièces	90 jours
	25667	Jambon de Parme - 20 mois 5 Stelle AOP • **Fiorucci**	8 007 975 011 408	8 kg	2 pièces	90 jours
	28862	Jambon Serrano - Découenné, dégraissé, désossé - STG • **Aoste pro.**	3 449 865 288 623	4,5 kg	2 pièces	120 jours
	30314	Jambon cru Vieille Réserve 4D aux 3 poivres • **Aoste**	3 449 865 303 142	3,9 kg	2 pièces	60 jours
	30315	Jambon cru Vieille Réserve 4D • **Aoste**	3 449 865 303 159	3,9 kg	2 pièces	60 jours
	30316	Jambon cru Vieille Réserve 4D herbes & tomates • **Aoste**	3 449 865 303 166	3,9 kg	2 pièces	60 jours
	33742	Jambon Cru Serrano Consorcio • **Aoste**	3 449 860 409 559	5,00 kg	2 pièces	60 jours
	35444	Jambon sec supérieur à la truffe - truffe d'été 2,5% • **Fiorucci**	8 007 975 022 855	6 kg	2 pièces	50 jours
VIANDES SÉCHÉES - PIÈCES ENTIÈRES	1500	Lomo Extra - Spécialité de salaison sèche espagnole • **Navidul**	8 410 320 115 001	1,8 kg	2 pièces	100 jours
	19136	Demi Viande des grisons - IGP • **Aoste**	3 230 382 900 156	1,2 kg	2 pièces	50 jours
	19158	Demi Pancetta • **Aoste**	3 230 381 009 683	1,3 kg	4 pièces	50 jours
	19159	Demi Coppa - Sel Sec • **Aoste**	3 230 381 002 356	1,3 kg	2 pièces	50 jours
	19192	Demi filet de bacon supérieur fumé au bois de hêtre	3 033 122 091 158	1,7 kg	6 pièces	50 jours
	24388	Guanciale affiné, spécialité de salaison italienne • **Fiorucci**	8 410 320 243 889	1,1 kg	4 pièces	105 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
	29973	Coppa di Parma - IGP • **Fiorucci**	8 007 975 004 516	2 kg	2 pièces	45 jours

Listing produits

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
CHORIZO - PIÈCES ENTIÈRES	19 922	Chorizo - qualité supérieure - doux	3 181 454 661 591	225 g	25 pièces	60 jours
	22 209	La Tournée Chorizo • **Aoste**	3 449 865 222 092	3 kg	2 pièces	60 jours
	35 462	Chorizo Gran doblon doux - Spécialité de salaison sèche espagnole • **Campofrio**	8 410 320 001 083	2 kg	2 pièces	70 jours
	35 463	Chorizo Gran doblon fort - Spécialité de salaison sèche espagnole • **Campofrio**	8 410 320 006 286	2 kg	2 pièces	70 jours
CHORIZOS CUBES	22 996	Cubes de chorizo qualité choix • **Aoste pro.**	3 181 450 751 241	500 g	4 pièces	63 jours
CHORIZOS ALLUMETTES	21 136	Allumettes de Chorizo qualité supérieure • **Aoste pro.**	3 449 849 710 003	500 g	8 pièces	40 jours
CHORIZOS À GRILLER	20 551	Chorizo à griller doux • **César Moroni**	3 181 450 101 138	1,65 kg	3 pièces	45 jours
SAUCISSONS SECS - PIÈCES ENTIÈRES	13 852	Saucisson hongrois - Spécialité de salaison belge • **Impérial**	541 132 807 829 2	3,68 kg	3 pièces	56 jours
	19 231	La rosette au jambon • **Aoste**	3 230 381 001 335	2,5 kg	4 pièces	40 jours
	19 352	Pavé nature • **Aoste**	3 230 381 002 165	2,7 kg	4 pièces	40 jours
	19 354	Pavé enrobé aux poivres • **Aoste**	3 230 381 002 196	2,7 kg	4 pièces	40 jours
	19 372	Le bridé - Saucisson sec supérieur pur porc • **Aoste**	3 449 861 001 431	1,8 kg	7 pièces	40 jours
	19 701	Demi Salami Danois fumé pur porc	3 220 120 406 569	1,5 kg	6 pièces	90 jours
	20 430	Salame Spianata Romana Piccante Spécialité de salaison sèche italienne épicée • **Fiorucci**	3 294 380 002 601	2 kg	4 pièces	45 jours
	20 432	Salame Finocchiona (au fenouil) - IGP • **Fiorucci**	3 294 380 002 908	2,5 kg	2 pièces	45 jours
	22 059	Salame Spianata Romana Spécialité de salaison sèche Italienne • **Fiorucci**	3 294 380 002 366	2 kg	4 pièces	45 jours
	31 044	Saucisse sèche pur porc supérieure (à la perche)	3 449 860 401 836	3,1 kg	2 pièces	50 jours
	36 978	La rosette • **CDHT**	3 449 865 369 780	2,6 kg	4 pièces	40 jours
	36 979	La rosette au jambon • **CDHT**	3 449 865 369 797	2,5 kg	4 pièces	40 jours
	37 484	La tournée - Saucisse sèche pur porc • **Aoste**	3 230 381 001 298	3 kg	2 pièces	50 jours
	37 708	Miche aux noisettes • **Aoste**	3 449 861 002 605	2,4 kg	2 pièces	60 jours
SAUCISSONS SECS - BOUCHÉES	20 299	Bouchées de saucisson sec nature • **Aoste**	3 449 860 419 251	500 g	8 pièces	60 jours
	20 303	Bouchées de saucisson sec noix • **Aoste**	3 449 860 419 268	500 g	8 pièces	60 jours
	20 307	Bouchées de chorizo • **Aoste**	3 449 860 419 275	500 g	8 pièces	60 jours
SAUCISSONS SECS - BÂTONNETS	36 939	Bâtonnets saucisson sec épicé pikanto • **Aoste**	3 449 859 893 000	500 g	8 pièces	75 jours
	36 943	Bâtonnets saucisson sec nature • **Aoste**	3 449 854 454 008	500 g	8 pièces	70 jours
	40 275	Bâtonnets saucisson sec aux noisettes • **Aoste**	3 449 865 402 753	500 g	8 pièces	75 jours

SANS COLORANTS ARTIFICIELS

SANS CONSERVATEUR

SANS ARÔME

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
JAMBONS CUITS & VOLAILLES - PIÈCES ENTIÈRES	12 709	Jambon cuit fumé - Cœur grillé • **Impérial**	541 176 101 727 8	6,16 kg	2 pièces	42 jours
	12 937	Filet de poulet - Spécialité de salaison cuite Belge • **Impérial**	541 131 902 528 1	1,31 kg	2 pièces	42 jours
	13 077	Blanc de volaille - Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 903 708 6	2 kg	2 pièces	42 jours
	13 456	Volaille provençale - Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 906 041 1	2,6 kg	2 pièces	42 jours
	14 062	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
	14 076	Poitrine de dinde - Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 908 599 5	2,3 kg	2 pièces	42 jours
	14 622	Saucisson printanier - Spécialité de salaison belge • **Impérial**	541 131 909 538 3	1,05 kg	3 pièces	42 jours
	14 637	Filet de dinde - Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 909 542 0	2,8 kg	2 pièces	42 jours
	14 657	Roulade de poulet - fines herbes • **Impérial**	541 131 909 546 8	2 kg	2 pièces	42 jours
	14 729	Roulade de poulet • **Impérial**	541 131 909 593 2	2,8 kg	3 pièces	42 jours
	15 432	Jambon de poulet - Spécialité de salaison cuite belge • **Impérial**	541 131 907 890 4	2,8 kg	2 pièces	42 jours
	19 155	Jambon cuit supérieur au torchon - Découenné Dégraissé prêt à trancher • **Aoste**	3 089 731 367 009	3,5 kg	2 pièces	36 jours
	19 228	Jambon cuit de Paris prêt à trancher • **Aoste pro.**	3 089 732 138 004	3,5 kg	2 pièces	36 jours
	19 510	Jambon cuit supérieur - avec couenne, avec os, sans fémur	3 449 864 000 707	8,5 kg	1 pièce	21 jours
	19 511	Jambon cuit supérieur - avec son os au torchon avec couenne • **Aoste pro.**	3 449 864 000 714	7,5 kg	1 pièce	21 jours
	19 512	Jambon cuit supérieur - avec son os au torchon avec couenne • **Maison Calixte**	3 449 864 000 721	7,5 kg	1 pièce	21 jours
	19 513	Véritable Jambon cuit supérieur avec couenne, à l'os, non gougé	3 449 864 000 738	9 kg	1 pièce	21 jours
	20 425	Naturissimo - spécialité de salaison Italienne cuite • **Fiorucci**	3 294 380 000 270	9 kg	2 pièces	40 jours
	20 565	Jambon cuit supérieur découenné dégraissé, prêt à trancher	3 071 500 424 877	7,5 kg	2 pièces	30 jours
	28 191	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
	34 198	Jambon cuit supérieur avec couenne Sans sel nitrité ajouté • **Aoste**	3 449 865 341 984	7,5 kg	2 pièces	30 jours
	40 410	Jambon cuit supérieur au torchon - Découenné Dégraissé prêt à trancher **Aoste**	3 089 736 625 005	4 kg	2 pièces	36 jours
ROSTELLO® & SPÉCIALITÉES ITALIENNES - PIÈCES ENTIÈRES	20 408	Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes • **Fiorucci**	3 294 380 001 598	8,5 kg	2 pièces	60 jours
	20 422	Demi-mortadelle Bologna pistachée IGP • **Fiorucci**	3 294 380 006 029	7,5 kg	2 pièces	40 jours
	20 423	Demi-mortadelle Bologna pistachée IGP • **Fiorucci**	3 294 380 003 981	5 kg	1 pièce	40 jours
	20 443	Mortadelle Suprema italienne • **Fiorucci**	3 294 380 015 526	7,5 kg	2 pièces	49 jours
	20 699	Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes • **Fiorucci**	3 294 380 427 992	8 kg	1 pièce	60 jours
	25 846	Demi Rostello® aux herbes - Jambon Cuit Italien Rôti aux herbes **Fiorucci**	8 007 975 101 345	4,2 kg	2 pièces	40 jours
	27 126	Rostello® de blanc de dinde • **Fiorucci**	8 007 975 010 180	5 kg	1 pièce	60 jours
	29 972	Rostello® di porchetta • **Fiorucci**	8 007 975 001 584	5,4 kg	1 pièce	50 jours
	29 295	Demi Rostello® aux truffes - Jambon cuit italien rôti à la truffe d'été 1,1% • **Fiorucci**	3 449 865 292 958	4,25 kg	2 pièces	40 jours
	30 614	Jambon Rôti italien aux herbes - Caminetto • **Fiorucci**	8 007 975 016 861	8,6 kg	1 pièce	60 jours
	35 443	Demi-mortadelle Suprema italienne aux truffes - à la truffe d'été 1,5% • **Fiorucci**	8 007 975 022 831	2,5 kg	2 pièces	50 jours

Aoste Professionnel, c'est...

Une équipe dédiée pour répondre à vos besoins et vous accompagner dans vos projets !

Retrouvez-nous sur le site Aoste Professionnel

Découvrez 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, rencontres, 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. 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 suggestions de présentation.

Imprimé sur papier 100% PEFC
Ce papier est issu à 100% de forêts bien gérées et durables.

Aoste
PROFESSIONNEL

Retrouvez Aoste Professionnel

www.aostefoodservice.fr

523, cours du 3e Millénaire – CS 50152 – 69792 Saint-Priest Cedex
Tél. : 04 72 14 46 17 – Fax : 04 72 14 35 54