

# Les passionnés DU GOÛT

BOULANGERIE

TENDANCES | RECETTES | PRODUITS

RENCONTRES

PHILIPPE JOCTEUR ET  
CHRISTOPHE GIRARDET

TENDANCES

LA RÉPARTITION  
DES VENTES  
EN PLEINE MUTATION

*Inspirations*

Brunch, la nouvelle  
manière conviviale  
de déjeuner

**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.

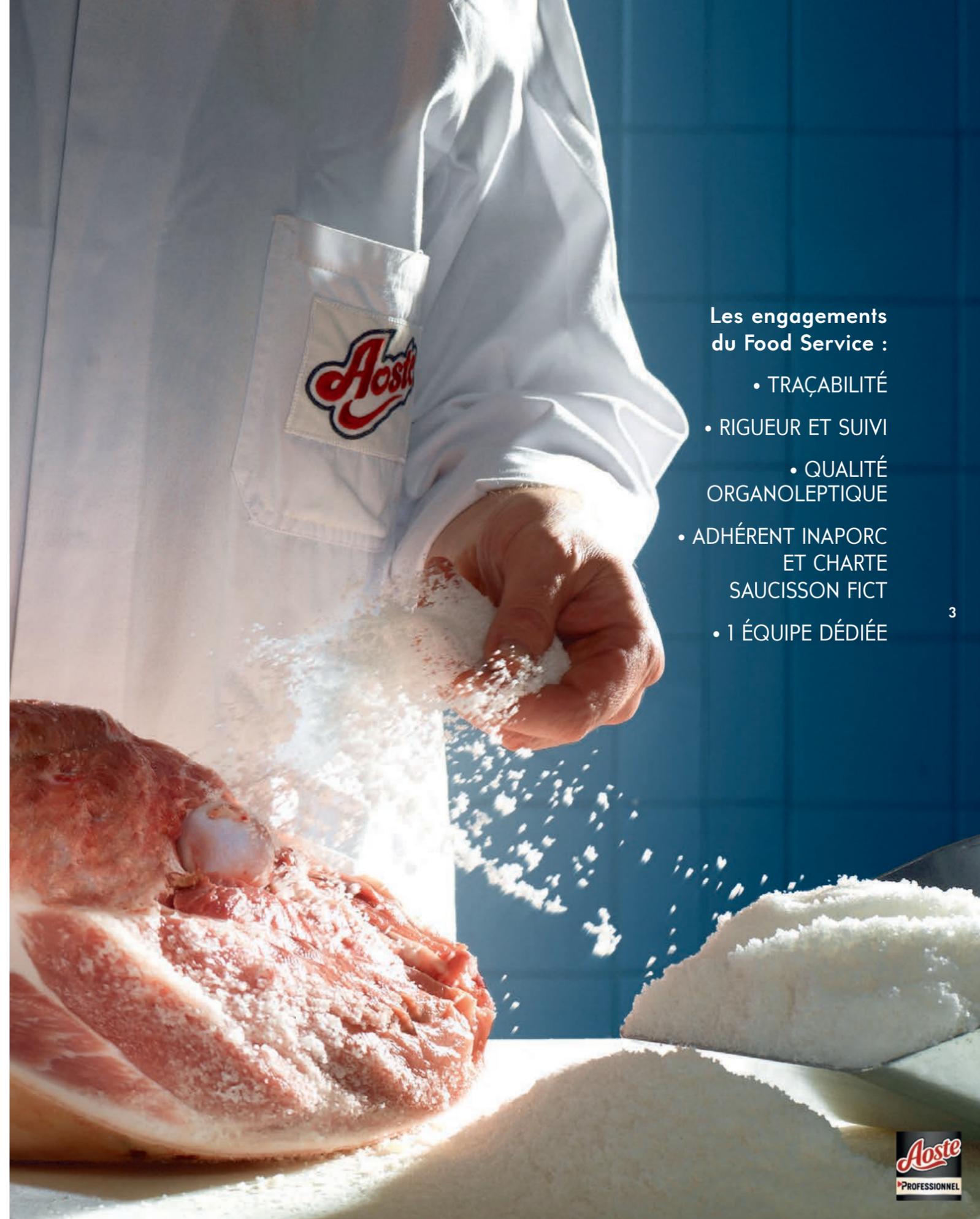


#6

## 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



## VICTOR & COMPAGNIE

C'est toujours un plaisir de voir nos produits en pleine action ! Nous avons rendu visite à **Victor & Compagnie**. Une boulangerie authentique et haute en couleurs dont les principes fondamentaux sont la **proximité et la simplicité**.

Avec une offre de snacking qui évolue au gré des envies du boulanger, la charcuterie y est un ingrédient fondamental qu'on retrouve aussi bien dans les sandwiches que dans les salades.

Christophe Girardet a décidé de fonder sa boulangerie Victor & Compagnie en 2012. Il s'agit d'un concept qui lui ressemble, alliant **savoir-faire, tradition et agriculture durable**. En partenariat avec un regroupement d'agriculteurs lyonnais, Les Robins des Champs, il participe à la **production d'une farine la plus locale possible**.

Le local est un véritable sujet pour ce boulanger tourné vers l'avenir. Il travaille la charcuterie Aoste Professionnel qui est **majoritairement produite en Rhône-Alpes**, et donc qui correspond à ses valeurs de proximité.

Comme pour de nombreux boulangers, la charcuterie est un produit phare qui est largement présent dans son offre de snacking. Pizzas, quiches, salades et sandwiches : elle s'installe dans presque toutes ses préparations : du **classique jambon-beurre** (un incontournable) à des recettes plus originales comme son **sandwich japonais**.

**Chorizo, jambon cru, jambon cuit et allumettes de poulet** - son offre de snacking ne cesse de se développer autour de nouvelles recettes qui incluent de la charcuterie, faisant évoluer ses snacks en fonction des saisons.

Christophe Girardet est impliqué dans le respect de la terre et de ceux qui la travaillent, nous sommes fiers qu'un boulanger investi dans l'agriculture de demain utilise nos produits !



Christophe Girardet



## PHILIPPE JOCTEUR

À Lyon, **Philippe Jocteur** est une référence dans l'univers de la boulangerie, installé depuis 1992 à proximité de l'Île Barbe dans le 9<sup>ème</sup> arrondissement.

À côté de ses pains, il travaille une **offre de snacking** avec des sandwiches mais aussi des quiches et des pizzas. Il prône des **valeurs simples** à travers les jambon-beurre, rosette-cornichon ou jambon-comté qui sont ses associations de prédilection, mais aussi et surtout celles qui marchent le mieux auprès de ses clients !

Le secret d'un sandwich réussi pour lui, c'est qu'il déborde de **gourmandise**. «Plus un client verra les produits qui sont dans le sandwich, plus il aura envie de croquer dedans.» Et il nous donne une de ses astuces : **Plier les charcuteries** à l'intérieur du pain permet de bien dis-

poser les condiments, d'apporter de la gourmandise mais aussi du volume ! Un sandwich joliment garni met en valeur le pain et le travail du boulanger.

Voir ce qu'il y a dans un sandwich, ce n'est pas que pour la gourmandise, c'est aussi un élément de **réassurance** pour le client. Il peut vérifier la **fraîcheur** des produits, voir que les charcuteries ne se sont pas oxydées et ont été fraîchement coupées.

Avec le temps, il observe qu'il vaut mieux avoir une **gamme courte et simple** avec de bons produits et que des recettes complexes. Quand un client entre en boulangerie, il cherche de **l'authenticité**. C'est donc dans les bons produits basiques qu'il faut exceller !

Rentrez dans l'univers de cette boulangerie artisanale à travers ces quelques photos.

# Tendances

Les boulangeries pâtisseries n'ont presque pas fermé leurs portes pendant la crise sanitaire.

Mais la répartition de leurs ventes a muté

## Les grands enjeux de ce secteur

Relancer l'activité

### SNACKING

grâce au retour des salariés au bureau



## Les évolutions du marché

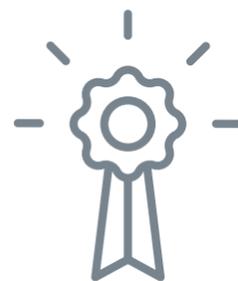


**D'ORGANISATION  
DE RÉACTIVITÉ  
D'AGILITÉ**



### INNOVATION

Développement de nouvelles recettes avec de nouveaux produits



Les Français vont consommer

### MIEUX

Ils cherchent des produits de qualité



Surfer sur l'attrait des Français pour **les commerces de proximité**

Développer **LE CLICK & COLLECT** et **LES CARTES DE FIDÉLITÉ** pour attirer les consommateurs sur **d'autres moments de consommation** (soirs, formules repas pour réunions, traiteurs...)



# Innovation

## SALADE D'ORZO AUX LÉGUMES GRILLÉS ET TRANCHES DE PEPPERONI

AOSTE



4 personnes

- 320 g d'orzo
- 150 g de poivrons marinés tricolores
- 150 g de tomates cerises
- 80 g d'olives vertes
- 120 g de pepperoni en tranches Aoste Professionnel

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de kalamansi
- Quelques feuilles de basilic

- Cuire les pâtes dans un volume d'eau bouillante salée. Égoutter, réserver.
- Découper les tomates cerises en quartiers, réserver.
- Découper grossièrement les olives vertes.
- Mélanger la moutarde avec le vinaigre de kalamansi puis émulsionner à l'aide d'un fouet en ajoutant progressivement l'huile d'olive.
- Mélanger dans un récipient les pâtes, les poivrons marinés tricolores, les tomates cerises, les olives vertes, le basilic ciselé et enfin les tranches de pepperoni Aoste Professionnel. Réserver quelques minutes au frais.
- Dresser les assiettes, verser la vinaigrette. Décorer de feuilles de basilic.
- Déguster bien frais.



Inspirations

# BRUNCH, LA NOUVELLE MANIÈRE CONVIVIALE DE DÉJEUNER



**CROISSANT FOURRÉ  
AU JAMBON CRU  
TOMATES MOZZARELLA**

*Twister le pesto en remplaçant le basilic  
par de la roquette ou des tomates confites*



**SANDWICH ŒUF  
LAITUE ET TOMATES  
AVEC LA PANCETTA**

*Servir en tranches très fines  
ou en timbres. Selon son utilisation,  
la pancetta est surnommée le bacon  
italien. Elle peut être présentée cuite  
ou crue*

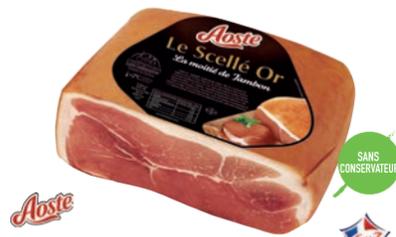


**TRANCHES  
DE BOEUF SÉCHÉES  
AOSTE PROFESSIONNEL  
CERTIFIÉ VBF**



# Jambons secs et crus

## ▶ PIÈCES ENTières



« 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 A 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



DEMI SPECK

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

# Jambons secs et crus

## ▶ PRÉTRANCHÉS



JAMBON SEC SUPÉRIEUR  
(20 X 25G)

Code : 19 471      Format : 12 pièces  
EAN : 3 449 843 583 009      Contrat date : 60 jours  
Poids : 500 g



JAMBON SEC SUPÉRIEUR  
(20 X 16G)

Code : 19 294      Format : 8 pièces  
EAN : 3 449 842 519 009      Contrat date : 60 jours  
Poids : 320 g



JAMBON SEC DE SAVOIE  
(20 X 16G)

Code : 19 297      Format : 4 pièces  
EAN : 3 449 842 554 000      Contrat date : 60 jours  
Poids : 320 g



JAMBON DE BAYONNE  
(20 X 16G) IGP

Code : 20 879      Format : 4 pièces  
EAN : 3 449 866 516 008      Contrat date : 60 jours  
Poids : 320 g



JAMBON SERRANO  
(20 X 16G) STG

Code : 19 302      Format : 4 pièces  
EAN : 3 449 842 595 003      Contrat date : 60 jours  
Poids : 320 g



JAMBON SEC SUPÉRIEUR ITALIEN  
(24 X 13G)

Code : 35 713      Format : 6 pièces  
EAN : 8 007 975 022 916      Contrat date : 60 jours  
Poids : 320 g



JAMBON SEC ITALIEN  
10 MOIS

Code : 20 380      Format : 8 pièces  
EAN : 8 007 975 010 036      Contrat date : 45 jours  
Poids : 100 g



SPECK  
(26 X 9G)  
SPÉCIALITÉ DE SALAISSON SÈCHE ITALIENNE

Code : 33 522      Format : 6 pièces  
EAN : 8 007 975 018 698      Contrat date : 60 jours  
Poids : 250 g



JAMBON DE PARME  
20 MOIS, AOP

Code : 20 393      Format : 10 pièces  
EAN : 8 007 975 008 101      Contrat date : 25 jours  
Poids : 90 g

# Jambons secs et crus

## ▶ PRÉTRANCHÉS



**JAMBON SAN DANIELE**  
AOP

Code : 20 276      Format : 12 pièces  
EAN : 8 007 975 001 096      Contrat date : 35 jours  
Poids : 90 g



**SPECK**  
(10 À 12 TRANCHES)  
SPÉCIALITÉ DE SALAISSON SÈCHE ITALIENNE

Code : 20 383      Format : 8 pièces  
EAN : 8 007 975 009 528      Contrat date : 45 jours  
Poids : 120 g



**JAMBON DE PARME**  
(20 X 16G) AOP

Code : 19 491      Format : 4 pièces  
EAN : 3 449 843 735 002      Contrat date : 30 jours  
Poids : 320 g



**JAMBON CRU**  
(20 X 25G)

Code : 27 254      Format : 8 pièces  
EAN : 3 449 865 272 547      Contrat date : 60 jours  
Poids : 500 g



**JAMBON SERRANO**  
(30 X 16G) STG

Code : 27 253      Format : 8 pièces  
EAN : 3 449 865 272 530      Contrat date : 90 jours  
Poids : 500 g



**JAMBON SERRANO**  
(20 DEMI TRANCHE X 10G) STG,  
11 MOIS D'ÂGE

Code : 35 106      Format : 12 pièces  
EAN : 3 449 865 351 068      Contrat date : 70 jours  
Poids : 200 g

**NOUVEAU !**

## ▶ ALLUMETTES



**ALLUMETTES DE JAMBON CRU**

Code : 19 197      Format : 12 pièces  
EAN : 3 449 860 000 428      Contrat date : 30 jours  
Poids : 500 g

SANS CONSERVATEUR

## ▶ PÉTALES



**PÉTALES DE JAMBON CRU**

Code : 19 504      Format : 4 pièces  
EAN : 3 449 840 002 589      Contrat date : 40 jours  
Poids : 500 g

SANS CONSERVATEUR

## ▶ ALLUMETTES



**ALLUMETTES DE JAMBON SEC**

Code : 27 828      Format : 8 pièces  
EAN : 3 449 865 278 280      Contrat date : 40 jours  
Poids : 500 g

SANS CONSERVATEUR



**ALLUMETTES DE JAMBON DE SAVOIE**

Code : 29 297      Format : 8 pièces  
EAN : 3 449 865 292 972      Contrat date : 40 jours  
Poids : 500 g

SANS CONSERVATEUR



**ALLUMETTES DE JAMBON SERRANO**  
STG

Code : 20 313      Format : 8 pièces  
EAN : 3 449 860 419 381      Contrat date : 40 jours  
Poids : 500 g

SANS CONSERVATEUR

Une recette à l'honneur



**PIZZA BURRATA ET ROSTELLO® AUX TRUFFES**

FIORUCCI



**4**  
PERS.

- Une pâte à pizza
- Une burrata
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe de mascarpone
- 80g de parmesan
- 4 à 6 tranches de Rostello® aux truffes Fiorucci
- Une truffe

- Abaisser très finement la boule de pâte sur le plan de travail préalablement fariné.
- Mélanger la crème et le mascarpone.
- Étaler de manière homogène le mélange crème et mascarpone sur la pâte en laissant un bord libre d'environ 1,5 cm.
- Ajouter le parmesan de manière homogène.
- Déposer les pizzas dans le four à pizza et faire cuire environ 1min30 à 430°C (ou 15 min dans un four domestique à 240°C).
- Après cuisson, répartir la burrata
- Déposer les chiffonnades de Rostello® aux truffes FIORUCCI puis parsemer généreusement de lamelles de truffes fraîches.
- Servir aussitôt.



# Viandes séchées

## ▶ PIÈCES ENTières



**DEMI COPPA SEL SEC**

Code : 19 159      Format : 2 pièces  
EAN : 3 230 381 002 356      Contrat date : 50 jours  
Poids : 1,30 kg



**DEMI PANCETTA**

Code : 19 158      Format : 4 pièces  
EAN : 3 230 381 009 683      Contrat date : 50 jours  
Poids : 1,30 kg



**DEMI VIANDE DES GRISONS IGP**

Code : 19 136      Format : 2 pièces  
EAN : 3 230 382 900 156      Contrat date : 50 jours  
Poids : 1,20 kg



**COPPA DI PARMA IGP**

Code : 29 973      Format : 2 pièces  
EAN : 8 007 975 004 516      Contrat date : 45 jours  
Poids : 2,00 kg



**DEMI BRESAOLA PUNTA D'ANCA SPÉCIALITÉ DE SALAIISON SÈCHE ITALIENNE**

Code : 27 172      Format : 4 pièces  
EAN : 8 007 975 107 255      Contrat date : 80 jours  
Poids : 1,60 kg



**DEMI FILET DE BACON SUPÉRIEUR FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE**

Code : 19 192      Format : 6 pièces  
EAN : 3 033 122 091 158      Contrat date : 50 jours  
Poids : 1,70 kg

## ▶ PRÉTRANCHÉS



**COPPA 32 TRANCHES ENVIRON**

Code : 19 539      Format : 12 pièces  
EAN : 3 041 834 014 006      Contrat date : 60 jours  
Poids : 250 g



**BACON FUMÉ 40 TRANCHES ENVIRON**

Code : 21 163      Format : 8 pièces  
EAN : 3 449 869 784 008      Contrat date : 60 jours  
Poids : 500 g



**TRANCHES DE BŒUF SÉCHÉ (28 X 9G)**

Code : 28 458      Format : 10 pièces  
EAN : 3 449 865 270 468      Contrat date : 60 jours  
Poids : 250 g

# Viandes séchées

## ▶ PRÉTRANCHÉS



**BRESAOLA SPÉCIALITÉ DE SALAIISON SÈCHE ITALIENNE**

Code : 20 382      Format : 8 pièces  
EAN : 8 007 975 010 449      Contrat date : 45 jours  
Poids : 100 g



**BRESAOLA SPÉCIALITÉ DE SALAIISON SÈCHE ITALIENNE**

Code : 22 287      Format : 6 pièces  
EAN : 8 007 975 018 049      Contrat date : 60 jours  
Poids : 250 g



**COPPA**

Code : 26 594      Format : 8 pièces  
EAN : 8 007 975 005 711      Contrat date : 45 jours  
Poids : 120 g



**LOMO RESERVA 14 TRANCHES**

Code : 29 099      Format : 6 pièces  
EAN : 7 501 576 252 761      Contrat date : 80 jours  
Poids : 100 g



**BACON SPÉCIALITÉ DE CHARCUTERIE PRÉCUIE FUMÉE À BASE DE PORC**

Code : 30 645      Format : 6 pièces  
EAN : 8 410 320 283 670      Contrat date : 45 jours  
Poids : 3 x 200 g

## ▶ TIMBRES



**TIMBRES DE GUANCIALE AFFINÉ SPÉCIALITÉ DE SALAIISON ITALIENNE**

Code : 32 528      Format : 4 pièces  
EAN : 8 007 975 003 069      Contrat date : 50 jours  
Poids : 500 g



**TIMBRES DE PANCETTA ITALIENNE FUMÉS**

Code : 34 364      Format : 4 pièces  
EAN : 8 007 975 022 251      Contrat date : 50 jours  
Poids : 500 g

# Chorizos

## ▶ PIÈCES ENTières



**NDUJA PICCANTE**  
SAUCISSE DE PORC ITALIENNE ÉPICÉE

Code : 28 972      Format : 6 pièces  
EAN : 8 007 975 000 297      Contrat date : 40 jours  
Poids : 300 g



**CHORIZO GRAN DOBLON**  
DOUX

Code : 35 462      Format : 2 pièces  
EAN : 8 410 320 001 083      Contrat date : 50 jours  
Poids : 2,00 kg



**CHORIZO GRAN DOBLON**  
FORT

Code : 35 463      Format : 2 pièces  
EAN : 8 410 320 006 286      Contrat date : 50 jours  
Poids : 2,00 kg



**CHORIZO**  
DOUX

Code : 19 790      Format : 15 pièces  
EAN : 3 181 450 100 599      Contrat date : 60 jours  
Poids : 200 g



**CHORIZO**  
FORT

Code : 19 795      Format : 15 pièces  
EAN : 3 181 450 100 605      Contrat date : 60 jours  
Poids : 200 g



**CHORIZO - QUALITÉ SUPÉRIEURE**  
DOUX

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

# Chorizos

## ▶ PRÉTRANCHÉS



**CHORIZO**  
DOUX (50 X 5G)

Code : 35 063      Format : 8 pièces  
EAN : 3 449 865 350 634      Contrat date : 60 jours  
Poids : 250 g



**PEPPERONI TRANCHÉ**  
CHORIZO ESPAGNOL

Code : 35 197      Format : 5 pièces  
EAN : 3 449 865 351 976      Contrat date : 80 jours  
Poids : 1,00 kg



**SALAME PEPPERONI**  
SALAMI ITALIEN DE PORC, ÉPICÉ,  
GOÛT FUMÉ

Code : 29 019      Format : 4 pièces  
EAN : 8 007 975 001 713      Contrat date : 45 jours  
Poids : 500 g



**CHORIZO RESERVA 14 TRANCHES**  
CHORIZO AVEC VIANDE DE PORC IBÉRIQUE

Code : 29 100      Format : 6 pièces  
EAN : 7 501 576 252 778      Contrat date : 80 jours  
Poids : 100 g



**RONDELLES DE CHORIZO**

Code : 19 914      Format : 16 pièces  
EAN : 3 181 454 661 935      Contrat date : 60 jours  
Poids : 500 g

## ▶ CUBES



**CUBES DE CHORIZO**

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



**ALLUMETTES DE CHORIZO SUPÉRIEUR**

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



**ALLUMETTES DE CHORIZO**

Code : à venir      Format : 8 pièces  
EAN : à venir      Contrat date : à venir  
Poids : 500 g

# Saucissons secs

## ▶ PRÉTRANCHÉS



ROSETTE SUPÉRIEURE  
48 FINES TRANCHES

Code : 29 298      Format : 12 pièces  
EAN : 3 449 865 292 989      Contrat date : 60 jours  
Poids : 250 g



ROSETTE SUPÉRIEURE  
48 TRANCHES CLASSIQUES

Code : 29 299      Format : 8 pièces  
EAN : 3 071 506 866 084      Contrat date : 60 jours  
Poids : 500 g



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR PUR PORC  
160 TRANCHES

Code : 21 034      Format : 8 pièces  
EAN : 3 230 388 193 002      Contrat date : 60 jours  
Poids : 500 g



SALAMI  
DANOIS FUMÉ PUR PORC

Code : 35 904      Format : 6 pièces  
EAN : 3 449 865 359 040      Contrat date : 60 jours  
Poids : 500 g



ROSETTE  
52 TRANCHES DE 10G

Code : 20 695      Format : 10 pièces  
EAN : 3 449 860 427 959      Contrat date : 60 jours  
Poids : 520 g



FUET  
SPÉCIALITÉ DE SALAISSON SÈCHE ESPAGNOLE

Code : 35 062      Format : 4 pièces  
EAN : 3 449 865 350 627      Contrat date : 25 jours  
Poids : 600 g

## ▶ BOUCHÉES & STICKADOS



LES PETITS SAUCISSONS

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



APÉRISEC  
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



APÉRISEC  
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

# Jambons cuits et volailles

## ▶ PIÈCES ENTières



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

## ▶ PRÉTRANCHÉS



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR À L'ÉTOUFFÉE  
DÉCOUENNÉ, DÉGRAISSÉ (10 X 40G)

Code : 26 747      Format : 10 pièces  
EAN : 3 449 865 267 475      Contrat date : 21 jours  
Poids : 400 g



JAMBON CUIT DE PARIS SUPÉRIEUR  
DÉCOUENNÉ, DÉGRAISSÉ (10 X 40G)

Code : 20 873      Format : 12 pièces  
EAN : 3 449 846 403 007      Contrat date : 21 jours  
Poids : 400 g

Barquette non transparente - blanche



JAMBON CUIT ITALIEN  
SPÉCIALITÉ DE SALAISSON CUIE ITALIENNE  
(10 X 25G)

Code : 35 459      Format : 6 pièces  
EAN : 8 007 975 016 984      Contrat date : 21 jours  
Poids : 250 g

## ▶ BOUCHÉES & STICKADOS



BŒUF CHAROLAIS CUIT  
TRAITÉ EN SALAISSON (10 X 25G)

Code : 26 612      Format : 6 pièces  
EAN : 3 449 865 266 126      Contrat date : 21 jours  
Poids : 250 g



CHIFFONNAIE DE DINDE  
PRÉPARATION À BASE DE FILET DE DINDE  
GOÛT FUMÉ (12 X 27G)

Code : 27 000      Format : 8 pièces  
EAN : 3 449 865 270 000      Contrat date : 21 jours  
Poids : 324 g



CHIFFONNAIE DE POULET  
PRÉPARATION À BASE DE FILET DE POULET  
(12 X 25G)

Code : 16 629      Format : 8 pièces  
EAN : 3 449 860 424 101      Contrat date : 19 jours  
Poids : 300 g

# Une recette à l'honneur

## SANDWICH AU ROSTELLO® AUX TRUFFES FIORUCCI & BURRATA



4  
PERS.

- 2 mozzarellas di buffala
- 8 tranches de chiffonnade de Rostello® aux truffes Fiorucci
- 4 petites baguettes rustiques
- 1 petite truffe fraîche (15/20g)
- Quelques pousses d'épinards
- Huile de noisette
- Une pincée de fleur de sel

- À l'aide d'un couteau scie, découper les petites baguettes en deux. Réserver.
- Découper la mozzarella di buffala en tranches. Réserver.
- Réaliser des fines tranches de truffe à l'aide d'une râpe à truffes.
- Ajouter un filet d'huile de noisette sur le pain.
- Garnir le pain de quelques pousses d'épinards, de tranches de mozzarella di buffala. Ajouter les chiffonnades de Rostello® à la truffe Fiorucci et terminer avec les lamelles de truffe.



# Rostello® et Spécialités italiennes

## ► PIÈCES ENTières



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

Code : 29 295  
EAN : 3 449 865 292 958  
Poids : 4,25 kg

Format : 2 pièces  
Contrat date : 40 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



**DEMI ROSTELLO® AUX OLIVES**  
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX OLIVES

Code : 36 327  
EAN : 8 007 975 023 128  
Poids : 4,25 kg

Format : 2 pièces  
Contrat date : 40 jours

## ► PRÉTRANCHÉS



**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

Code : 35 443  
EAN : 8 007 975 022 831  
Poids : 2,50 kg

Format : 2 pièces  
Contrat date : 50 jours



**ROSTELLO® AUX HERBES**  
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

Code : 24 551  
EAN : 8 007 975 018 346  
Poids : 250 g

Format : 8 pièces  
Contrat date : 21 jours

## ► PRÉTRANCHÉS



**MORTADELLE BOLOGNA ITALIENNE**  
IGP

Code : 20 389  
EAN : 8 007 975 010 418  
Poids : 140 g

Format : 8 pièces  
Contrat date : 25 jours



**ROSTELLO® AUX HERBES**  
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

Code : 20 391  
EAN : 8 007 975 010 104  
Poids : 140 g

Format : 8 pièces  
Contrat date : 20 jours



**CULATELLO COTTO ARROSTO**  
SPÉCIALITÉ DE SALAIISON CUIE ITALIENNE

Code : 20 392  
EAN : 8 007 975 010 234  
Poids : 130 g

Format : 8 pièces  
Contrat date : 20 jours

# 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	
JAMBONS SECS - PRÉTRANCHÉS	19471	Jambon sec supérieur • Aoste pro.	3 449 843 583 009	500 g	12 pièces	60 jours
	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	60 jours
	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

(I) Nous contacter pour plus d'informations

# Remerciements



26

**Merci à Christophe Girardet et Philippe Jocteur**, tous deux boulangers dans la région lyonnaise, de nous avoir ouvert les portes de leurs établissements Victor & Compagnie et Jocteur. Ces deux artisans nous ont fait découvrir leur environnement et leur créativité. Ils produisent chaque jour des recettes toujours plus savoureuses, notamment grâce à leur offre snacking où la charcuterie est utilisée. Les maîtres-mots de ces deux passionnés sont proximité, gourmandise, fraîcheur et authenticité



## 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.*

27

**Aoste**

**PROFESSIONNEL**



Retrouvez Aoste Professionnel



[www.aostefoodservice.fr](http://www.aostefoodservice.fr)

523, cours du 3<sup>e</sup> Millénaire - CS 50152 - 69792 Saint-Priest Cedex

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