

# Les passionnés DU GOÛT

TENDANCES | APPLICATIONS | PRODUITS

PAI

**TENDANCES**

**LE PLAISIR ET  
LE MIEUX MANGER  
AU CŒUR  
DES ATTENTES  
CLIENTS**

**PRODUIT**

**BOOSTEZ LA PERFORMANCE  
DE VOS PRODUITS  
AVEC LE CO-BRANDING**

*Inspirations*

La charcuterie,  
de la gourmandise  
sans limite



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.

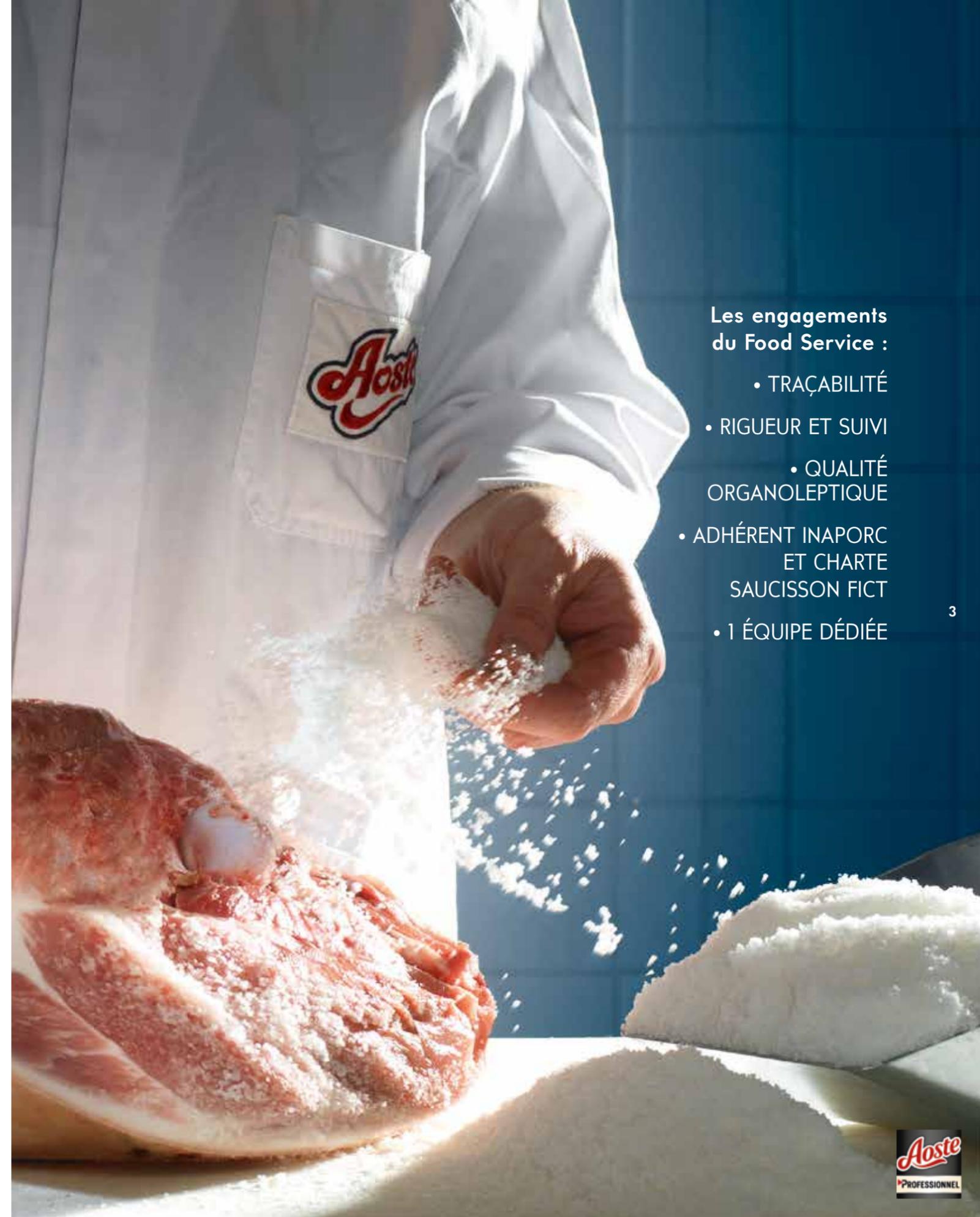


#6

## 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

# Innovation

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

AOSTE

4 personnes

10-15 MIN. PRÉPARATION

10 MIN. CUISSON

- 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.

4



# Tendances

## Le plaisir est important pour les Français



**82%**  
des consommateurs choisissent les produits pour se faire PLAISIR

**50%**  
des innovations 2019 sont des produits alimentaires plaisir

Le goût est un critère de choix important



## Mieux manger



**78%**  
des Français indiquent faire attention À LA COMPOSITION DES PRODUITS QU'ILS ACHÈTENT

**37%**  
privilégient les produits AVEC DES EMBALLAGES RECYCLABLES

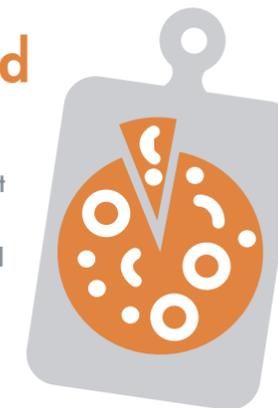


5

## Et on le constate déjà ...

Cette année  
**+ d'un milliard de pizzas**

ont été vendues en France, soit 10 kilos de pizza par Français, pour un chiffre d'affaires global de 4,3 milliards d'euros<sup>1</sup>



Côté pause déjeuner, on retrouve un certain **dynamisme**

On constate des modifications des mix produits (recettes, emballages...)<sup>2</sup>

Sources : 1. Gira 2021 2. LSA mars 2021

# Vous accompagner



Suppression du **nitrate de potassium** de la fabrication de nos jambons crus et secs Aoste  
**«Du jambon et du sel uniquement».**

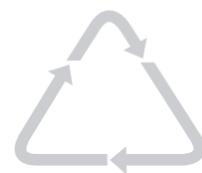


## # ENGAGÉ

**Bien-être animal :** tous nos auditeurs sont formés et certifiés en matière de bien-être animal. Des critères de bien-être animal, désormais intégrés à chaque audit de nos fournisseurs de matière.

**Équité :** Aoste, partenaire d'Opale, groupement d'éleveurs Label Rouge, garantit un revenu supplémentaire aux éleveurs de la filière.

**Plastique :** travaillant déjà à la réduction des quantités de plastique utilisées et à l'utilisation de plastiques recyclés.



**Notre ambition en 2025 : tous nos emballages 100% recyclables.**

# Vous accompagner

## # LE CO-BRANDING AVEC Aoste



C'EST UN ATOUT DE + POUR RENFORCER LA PERFORMANCE DE VOS MIX

- Booste l'image pour la marque d'accueil
- Renforce la **qualité perçue** des ingrédients et la **confiance** qu'inspire le produit.
- Aoste : un **gage de qualité** renforçant l'envie d'acheter ce produit !
  - Marque leader en jambon cru : **92% de notoriété, la marque préférée\*** des Français en jambon cru.
  - Le profil d'image le plus fort en charcuterie, **#1 sur la qualité, le goût, la confiance**, dont la valeur justifie son prix.
- Au final un **co-branding qui drive la préférence** vs un mix non co-brandé !



Sources : Étude Ipsos pour Aoste  
 Catégorie salades N=110. Octobre 2018.  
 Ipsos tracking de notoriété 2017/2018 :  
 n°1 sur l'appréciation avec 59%  
 de notes supérieures  
 à 8 sur 10 Brand dynamics :  
 value D, Millward Brown 2017  
 \*Tracking de notoriété et d'image  
 IPSOS 2019

	MIX CO-BRANDÉ <b>Aoste</b>	MIX ACTUEL
Bonne image	67 %	56 %
Ingrédients qualité	49 %	41 %
Confiance	56 %	60 %
Très bonne idée	73 %	-
Aoste=gage de qualité	70 %	-
Meilleur goût	48 %	-
Renforce envie d'acheter	59 %	-
Préférence	76 %	24 %

Inspirations

# À CHAUD : AJOUTER UNE TOUCHE APPÉTISSANTE ET RÉCONFORTANTE AVEC LA CHARCUTERIE

## GRATIN DE FENOUIL, ALLUMETTES DE JAMBON SEC

Ajouter du jambon cru Aoste Professionnel à vos recettes, c'est ajouter à votre liste d'ingrédients du jambon et du sel uniquement.



## PÂTES AU BROCOLI, ALLUMETTES DE CHORIZO

La catégorie chorizo, un succès qui ne se dément pas : + 12.6% vs 1 an (hors HD\*). L'usage numéro 1 du chorizo est le plat principal (82%), ensuite l'entrée (11%) et l'apéritif (7%)\*\*

\*Source : IRI HMSM 2021

\*\* U&A 2020 Données Food Usage Panel Worldpanel



## PIZZA BLANCHE AU ROSTELLO® À LA TRUFFE

La Pizza à la truffe est devenue un classique en restauration, pourquoi ne pas la proposer aux traiteurs ?

# Farces



**JAMBON DE BAYONNE**  
ENTAMES BRUTES - IGP

Code : 25 796  
EAN : 3 449 865 230 165  
Poids : 4,00 kg  
Format : 3 pièces

Contrat date : 115 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : variable



**TALON DE VIANDE DES GRISONS**

Code : 27 880  
EAN : 3 449 865 278 808  
Poids : 3,00 kg  
Format : 130 pièces

Contrat date : 90 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : variable en fonction des pièces



**TRANCHES DE JAMBON CRU**

Code : 29 744  
EAN : 3 449 865 297 441  
Poids : 5,00 kg  
Format : 80 pièces

Contrat date : 60 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : variable



**TALON DE JAMBON CRU (CONGELÉ)**

Code : 33 211  
EAN : 3 449 865 332 111  
Poids : 3,50 kg  
Format : 144 pièces

Contrat date : 90 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : variable



**CHORIZO CUBES**

Code : 19 907  
EAN : 3 181 454 661 010  
Poids : 5 kg  
Format : 2 pièces  
Contrat date : 60 jours

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : 10 x 10 x 10 mm variable\*



# Plats cuisinés



**CHORIZO DOUX TRANCHÉ**

Code : 19 910  
EAN : 3 181 454 661 607  
Poids : 3,00 kg  
Format : 4 pièces

Contrat date : 60 jours  
Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : diam 30 - épais. 3 mm\*



**CHORIZO DOUX TRANCHÉ**

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : diam 30 - épais. 3 mm\*



**CHORIZO CUBES**

Code : 19 907  
EAN : 3 181 454 661 010  
Poids : 5 kg  
Format : 2 pièces  
Contrat date : 60 jours

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : 10 x 10 x 10 mm variable\*



**CHORIZO DOUX TRANCHÉ**

Code : 19 912  
EAN : 3 181 454 661 744  
Poids : 3,00 kg  
Format : 4 pièces  
Contrat date : 60 jours

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : diam 30 - épais. 4 mm\*



**CHORIZO TIMBRES**

Code : 19 908  
EAN : 3 181 454 661 386  
Poids : 5,00 kg  
Format : 2 pièces

Contrat date : 60 jours  
Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : 10 x 10 x 4 mm\*



**BACON AMERICAN STYLE**  
SPÉCIALITÉ DE CHARCUTERIE  
PRÉCUITE FUMÉE À BASE DE PORC

Code : 30 645  
EAN : 8 410 320 283 670  
Poids : 600 g  
Format : 6 pièces

Contrat date : 45 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : 195 x 40 x 3 mm\*



**BACON FUMÉ**  
40 TRANCHES ENVIRON

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : diam 80 - épais. 1r : 2 à 3 mm\*



**NDUJA PICCANTE**  
SAUCISSE DE PORC ITALIENNE ÉPICÉE

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : ≈ diam 100 x 12mm d'épais.\*



\*visuels et dimensions non contractuels

\*visuels et dimensions non contractuels

# Inspirations

## SANDWICH AU JAMBON CUIT, BRIE, CHÈVRE FRAIS ET BEURRE DE ROQUETTE

Remplacer le beurre de roquette par un beurre d'ail noir.



## SALADE GRECQUE FAÇON BOWL

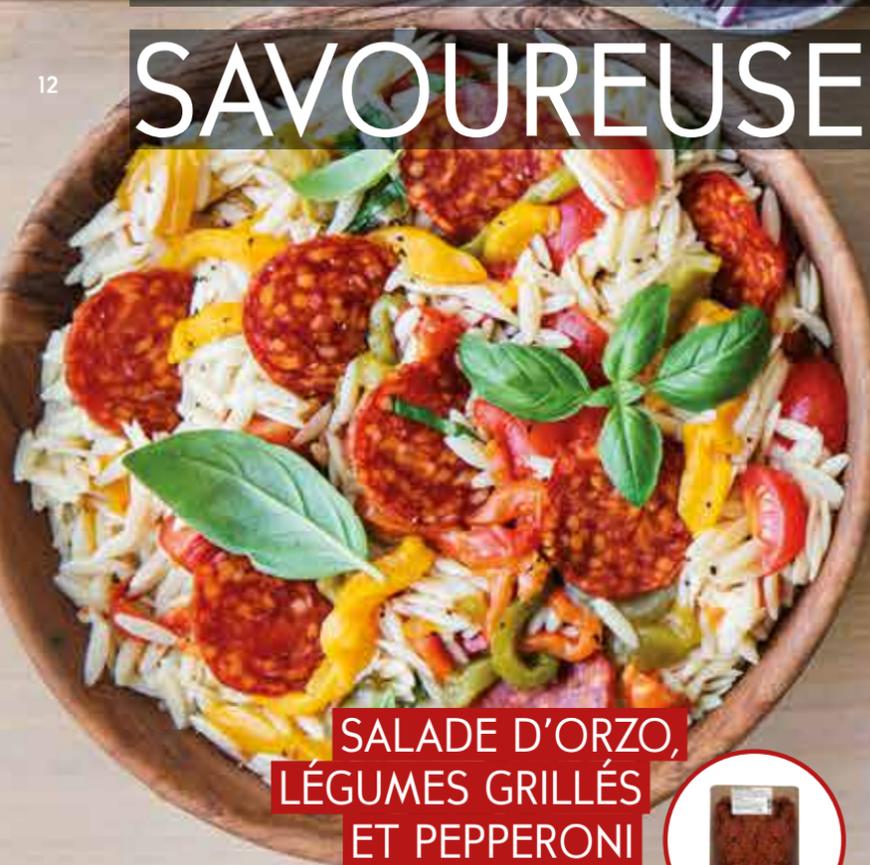
Twister le houmous en remplaçant les pois chiches par des edamames.



À FROID :

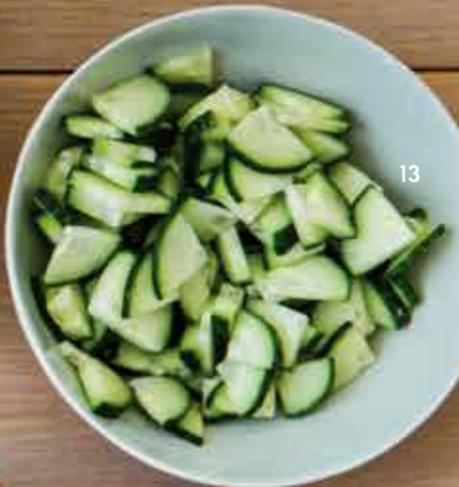
DES PAUSES DÉJEUNER  
COLORÉES ET  
SAVOREUSES

12



## SALADE D'ORZO, LÉGUMES GRILLÉS ET PEPPERONI

Pour diversifier la recette, remplacer les pâtes « langues d'oiseaux » par des « frégola sarda ».



13



# Sandwichs



TRANCHES DE JAMBON CRU (FRAIS)

Code : 29 744  
EAN : 3 449 865 297 441  
Poids : 5,00 kg  
Format : 80 pièces

Contrat date : 60 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : variables



BARRE JAMBON DE SAVOIE  
9 MOIS

Code : 30 191  
EAN : 3 449 865 301 919  
Poids : 8,92 kg  
Format : 64 pièces

Contrat date : 115 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : 485 x 180 x 85 mm\*



JAMBON CRU

Code : 23 280  
EAN : 3 449 865 232 800  
Poids : 500 g  
Format : 4 pièces

Contrat date : 45 jours  
Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : variables



BARRE DE JAMBON SEC SERRANO

Code : nous contacter  
EAN : -  
Poids : -  
Format : -

Contrat date : -  
Cond. : -  
Dim. : nous contacter



BARRE DE COPPA PELÉE

Code : 22 274  
EAN : 3 449 864 113 001  
Poids : 6,60 kg  
Format : 38 pièces

Contrat date : 105 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : diam. moyen 100 mm\*



BRESAOLA  
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : diam. 85 environ épais. 1 mm\*



SPECK  
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE

Code : 20 383  
EAN : 8 007 975 009 528  
Poids : 120 g  
Format : 8 pièces

Contrat date : 45 jours  
Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : 70 x 200 x 1 mm\*



DEMI SPECK  
SPÉCIALITÉ DE SALAISON SÈCHE ITALIENNE

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

Contrat date : 80 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : 280 x 180 x 70 mm\*



QUART DE JAMBON SEC SUPÉRIEUR  
(18 TRANCHES ENVIRON) - BOÎTE FRAÎCHEUR

Code : 32 941  
EAN : 3 449 860 419 831  
Poids : 220 g  
Format : 8 pièces

Contrat date : 60 jours  
Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : 70 x 10 x 1 mm

# Sandwichs



QUART DE JAMBON SERRANO  
(18 TRANCHES ENVIRON) - BOÎTE FRAÎCHEUR

Code : 20 336  
EAN : 3 449 860 419 855  
Poids : 220 g  
Format : 8 pièces

Contrat date : 60 jours  
Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : 70 x 10 x 1 mm



QUART DE JAMBON

Code : 21 200  
EAN : 3 449 849 913 008  
Poids : 1,00 kg  
Format : 4 pièces

Contrat date : 50 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : 100x150x150 mm\*



ALLUMETTES DE JAMBON DE SAVOIE

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : variable / haut. 2 mm\*



ROSETTE SUPÉRIEURE  
48 FINES TRANCHES ENVIRON

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : diam. 88 mm - épais. +/- 3 mm\*



ROSETTE SUPÉRIEURE  
48 TRANCHES ENVIRON

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : diam. 88 mm - épais. +/- 3 mm\*



ROSETTE PRÉTRANCHÉE

Code : 19 203  
EAN : 3 449 861 000 168  
Poids : 450 g  
Format : 12 pièces

Contrat date : 60 jours  
Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : diam. 81 à 91 mm\*



FAUSSES TRANCHES JAMBON CUIT

Code : 22 271  
EAN : 3 449 846 904 009  
Poids : 3,00 kg  
Format : 5 pièces

Contrat date : 15 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : variable



BARRE DE JAMBON RÔTI AUX HERBES

Code : 28 762  
EAN : 3 449 865 287 626  
Poids : 8,50 kg  
Format : 2 pièces

Contrat date : 70 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : 470x190x110 mm\*

\*visuels et dimensions non contractuels

\*visuels et dimensions non contractuels

# Salades



## ALLUMETTES DE JAMBON SERRANO STG

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : variable  
épais. 2 mm\*



## ALLUMETTES DE JAMBON SEC

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : variable  
épais. 2 mm\*



## ALLUMETTES DE JAMBON DE SAVOIE

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : variable  
épais. 2 mm\*



## ALLUMETTES DE CHORIZO SUPÉRIEUR

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : variable  
épais. 2 mm\*



## ALLUMETTES DE CHORIZO

Code : 36514  
EAN : 3 449 865 365 140  
Poids : 500 g  
Format : 8 pièces  
Contrat date : 40 jours

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : variable

NOUVEAU !



## PÉTALES DE JAMBON CRU

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

Contrat date : 40 jours  
Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : variable



## PEPPERONI TRANCHÉ CHORIZO ESPAGNOL

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

Cond. : atmosphère protectrice  
Dim. : variable

NOUVEAU !

# Autres



## 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  
Cond. : sous vide  
Dim. : diam. 85 x 350 mm\*



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

Code : 20 408  
EAN : 3 294 380 001 598  
Poids : 8,50 kg  
Format : 2 pièces

Contrat date : 60 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : 100x260x300 mm\*



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

Code : 20 699  
EAN : 3 294 380 427 992  
Poids : 8,00 kg  
Format : 1 pièce

Contrat date : 60 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : variable



## 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  
Cond. : sous vide  
Dim. : variable



## TALON DE JAMBON CUIT

Code : 22 595  
EAN : 3 449 865 225 956  
Poids : 3,00 kg  
Format : 5 pièces

Contrat date : 10 jours  
Cond. : barquette  
Dim. : variable



## TALON DE JAMBON CUIT

Code : 22 594  
EAN : 3 449 865 225 949  
Poids : 650 g  
Format : 6 pièces

Contrat date : 10 jours  
Cond. : barquette  
Dim. : variable



## BARRE DE JAMBON RÔTI AUX HERBES

Code : 28 762  
EAN : 3 449 865 287 626  
Poids : 8,50 kg  
Format : 2 pièces

Contrat date : 70 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : 470x190x110 mm\*



## TRANCHES DE JAMBON CRU CONGELÉES

Code : 28 307  
EAN : 3 449 865 283 079  
Poids : 4,50 kg  
Format : 130 pièces

Contrat date : 180 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : variable



## TALON DE VIANDE DES GRISONS

Code : 27 880  
EAN : 3 449 865 278 808  
Poids : 3,00 kg  
Format : 130 pièces

Contrat date : 90 jours  
Cond. : sous vide  
Dim. : différentes en fonction des pièces

\*visuels et dimensions non contractuels

\*visuels et dimensions non contractuels

# Listing produits

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
JAMBONS SECS - PIÈCES ENTÈRES	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	4,80 kg	2 pièces	70 jours
	30191	Barre jambon de Savoie - 9 Mois	3 449 865 301 919	8,92 kg	64 pièces	115 jours
	23280	Jambon cru	3 449 865 232 800	500 g	4 pièces	45 jours
	21200	Quart de jambon	3 449 849 913 008	1,00 kg	4 pièces	50 jours
33211	Talon de jambon cru (congelé)	3 449 865 332 111	3,50 kg	144 pièces	90 jours	
28307	Tranches de jambon cru congelées	3 449 865 283 079	4,50 kg	130 pièces	180 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	200 g	12 pièces	70 jours
	25796	Jambon de Bayonne entames brutes - IGP	3 449 865 230 165	4,00 kg	3 pièces	70 jours
	29744	Tranches de jambon cru	3 449 865 297 441	5,00 kg	80 pièces	60 jours
	32941	Quart de jambon sec supérieur (18 Tranches environ) - boîte fraîcheur	3 449 860 419 831	220 g	8 pièces	60 jours
	20 336	Quart de jambon Serrano (18 Tranches environ) - boîte fraîcheur • Aoste	3 449 860 419 855	220 g	8 pièces	60 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

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
PÉTALES	19504	Pétales de jambon cru • Aoste pro.	3 449 840 002 589	500 g	4 pièces	40 jours
PLANCHE	35554	Kit planches à l'espagnol, assortiment de 5 composants (jambon serrano, chorizo, fuet, picos, fromage semi-curado) • Navidul Jambon serrano :	3 449 865 355 547	3,6 kg	1 pièce	25 jours
VIANDES SÉCHÉES - PIÈCES ENTÈRES	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	Guancia 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
	27880	Talon de viande des grisons	3 449 865 278 808	3,00 kg	130 pièces	90 jours
22274	Barre de coppa pelée • Aoste	3 449 864 113 001	6,60 kg	38 pièces	105 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 guancia • 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 ENTÈRES	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
	19910	Rondelles de chorizo	3 181 454 661 607	3,00 kg	4 pièces	60 jours
	19912	Rondelles de chorizo - qualité choix	3 181 454 661 744	3,00 kg	4 pièces	60 jours
19914	Rondelles de chorizo - qualité choix	3 181 454 661 935	500 g	16 pièces	60 jours	
CHORIZOS CUBES ET TIMBRES	22996	Cubes de chorizo qualité choix • Aoste pro.	3 181 450 751 241	500 g	4 pièces	63 jours
	19907	Cubes de chorizo • Aoste pro.	3 181 454 661 010	5,00 kg	2 pièces	60 jours
	19908	Timbres de chorizo	3 181 454 661 386	5,00 kg	2 pièces	60 jours
CHORIZOS ALLUMETTES	21136	Allumettes de Chorizo qualité supérieure • Aoste pro.	3 449 849 710 003	500 g	8 pièces	40 jours
	35514	Allumettes de Chorizo	3 449 865 365 140	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
	19203	Rosette prétranchée	3 449 861 000 168	450 g	12 pièces	60 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 pikanio • 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 nitrilé ojoulé, 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
	28762	Barre de jambon rôti aux herbes • Fiorucci	3 449 865 287 626	8,50 kg	2 pièces	70 jours
	22594	Talon de jambon cuit	3 449 865 225 949	650 g	6 pièces	10 jours
22595	Talon de jambon cuit	3 449 865 225 956	3,00 kg	5 pièces	10 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	21 jours
	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	6pièces	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
	22271	Fausses tranches jambon cuit	3 449 846 904 009	3,00 kg	5 pièces	15 jours

(1) Nous contacter pour plus d'informations

# Remerciements



**RDV**  
les 30 et 31 mars 2022  
au salon du  
**Sandwich & Snack Show !**



et au Sirha  
du 19 au 23 janvier 2023

**SIRHA+**  
**LYON**



## 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](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