

Les passionnés DU GOÛT

TENDANCES | RECETTES | PRODUITS

CATALOGUE

ANNIVERSAIRE

**50 ANS,
ÇA SE FÊTE !**

JAMBONS SECS

**SECRETS DE
FABRICATION**

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

3 RECETTES INÉDITES

Dossier spécial
Cuisine d'ici et d'ailleurs

Aoste

PROFESSIONNEL

ÉDITION 2025/26

Anniversaire

EN 2026,



FÊTE SES 50 ANS !

Depuis 1976, Aoste est le maître charcutier Français par excellence. Nés d'un savoir-faire unique, de viandes soigneusement sélectionnées et de recettes longuement étudiées, nos produits sont le fruit du travail d'hommes et de femmes engagés depuis 50 ans à vos côtés.

★ 50 ANS D'HISTOIRE

Née à Aoste en Isère, notre production française réunit des éleveurs engagés, des recettes authentiques et des équipes passionnées pour vous offrir des charcuteries savoureuses.



★ 50 ANS DE SAVOIR-FAIRE

Aoste Professionnel, c'est un mélange de passion et de savoir-faire pour vous proposer des produits de qualité.



★ 50 ANS D'INSPIRATION

Planches, plats du jour, sandwiches... des recettes pensées pour vous, avec des inspirations originales pour attirer des clients et ravir leurs papilles.



★ 50 ANS À VOS CÔTÉS

Depuis 50 ans, nous sublimons vos réalisations, vous accompagnons en cuisine et vous conseillons au quotidien.



Nos secrets de fabrication

LES JAMBONS SECS

UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE

grâce à



DES INGRÉDIENTS

soigneusement sélectionnés
(viandes et sels)



DES PROCESSUS

précis et maîtrisés
depuis 50 ans



UNE USINE

moderne et dédiée
spécialement à ces produits

COMMENT SONT FABRIQUÉS NOS JAMBONS DEPUIS 50 ANS ?

ZONES FROIDES



SÉLECTION & PARAGE

Sélection de jambons frais,
parage à la main pour
un équilibre entre maigre et gras



SALAGE

Double salage manuel
pour chacun des jambons



REPOS & ÉTUVAGE

Pénétration du sel dans le jambon
et évaporation de l'eau. Montée
progressive de la température.



ZONES CHAUDES



SÉCHAGE & PANNAGE

Répartition du sel dans le jambon.
Application de gras de porc sur la surface
maigre du jambon.



AFFINAGE

Vieillessement des jambons en atmosphère
douce pour le développement
des arômes et de la texture.

Tendances

LES ENJEUX POUR LE HORS-DOMICILE EN 2026

► RELANCER LA FRÉQUENTATION EN RESTAURANT



Proposer des prix accessibles sur les plats principaux



Créer des offres promotionnelles (gratuité...)



Mettre en avant des produits locaux (origine, producteur...)



Innover dans la composition des recettes (revisite...)

**Food Service Vision - Juin 2025*

► MISER SUR LE SNACKING

LES BOULANGERIES



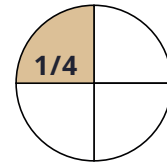
+ 6%

Croissance des dépenses en 2024

**Total France - CAM P11 2024*



PROPOSER UNE OFFRE MULTI-MOMENTS



Des visites en hors-domicile ont lieu le matin

**Circana - Juin 2025*

► 3 LEVIERS POUR RÉUSSIR SON OFFRE



PRIX

Accessibles, formules avec boisson et dessert...



INNOVATIONS

Goûts, Formats, renouvellement fréquent...



PRATICITÉ

À consommer, à emporter, à réchauffer...

**Etude LSA - Mars 2025*

Tendances

INTÉGRER DES INGRÉDIENTS QUI PLAISENT DANS LES RECETTES



LA PISTACHE

Explosion sur les cartes, en versions salées ou sucrées.

↳ Idéal avec notre Mortadelle Bologna IGP



LES PICKLES

Véritable succès ces dernières années.

↳ Idéal avec de la coppa, du speck...



LES CHAMPIGNONS

Très appréciés par les consommateurs (truffe...)

↳ Idéal avec des jambons secs ou cuits

**Chef Square - 2025*

QUE SE PASSERA-T-IL EN 2026 ?

► QUE RECHERCHENT LES CONVIVES ?

1

Une occasion de se faire plaisir avec des plats gourmands

2

Une expérience unique (humaine, émotionnelle...)

3

Partager un moment convivial avec ses proches

► COMMENT ADAPTER SON OFFRE ?



RECETTES AUTHENTIQUES

Essor des bouillons et brasseries, plats en sauce...



GASTRONOMIE EXPÉRIENTIELLE

Expériences complètes, univers mémorables, histoire à raconter



CUISINE DE PARTAGE

Explosion et renouvellement des offres à partager (wraps, tartinables...)

**Bistrot Voltaire - 2025*



Sommaire

8

JAMBONS SECS & CRUS

18

VIANDES SÉCHÉES

22

DOSSIER SPÉCIAL :
CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS

30

CHIFFONNADES

32

SPÉCIALITÉS ITALIENNES CUITES

34

CHORIZOS

38

SAUCISSONS SECS

43

JAMBONS CUIITS & VOLAILLES

46

ALTERNATIVES VÉGÉTALES

48

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

50

LISTING PRODUITS

Jambons secs et crus

► PIÈCES ENTÈRES



**« LE SCÉLÉ OR »
LE JAMBON**

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



**« LE SCÉLÉ 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 CRU 4D PRÉPARÉ
PRÊT A TRANCHER**

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



**JAMBON CRU 4D
HERBES & TOMATES**

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



**SPÉCIALITÉ DE SALAISON BELGE
COBOURG JEUNE FUMÉ**

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

Jambons secs et crus

► PIÈCES ENTÈRES



JAMBON SEC

MAISON CALIXTE
LE COC FRANCIS
SANS CONSERVATEUR

Code : 19 254
EAN : 3 449 861 001 202
Poids : 5,20 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 70 jours



JAMBON SEC SUPÉRIEUR

MAISON CALIXTE
LE COC FRANCIS
SANS CONSERVATEUR

Code : 19 267
EAN : 3 449 861 003 053
Poids : 5,70 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 70 jours



VÉRITABLE JAMBON DE SAVOIE

MAISON CALIXTE
LE COC FRANCIS
SANS CONSERVATEUR

Code : 20 846
EAN : 3 449 866 020 000
Poids : 6,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 70 jours



VÉRITABLE JAMBON DE SAVOIE FUMÉ

MAISON CALIXTE
LE COC FRANCIS
SANS CONSERVATEUR

Code : 20 850
EAN : 3 449 866 054 005
Poids : 5,80 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 70 jours



JAMBON DE BAYONNE IGP

MAISON CALIXTE
SANS CONSERVATEUR

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

Aoste
PROFESSIONNEL
SANS CONSERVATEUR

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

Aoste
SANS CONSERVATEUR

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

NAVIDEL
SANS CONSERVATEUR

Code : 1 307
EAN : 8 413 098 010 103
Poids : 5,30 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours

Jambons secs et crus

► PIÈCES ENTÈRES



SANS
CONSERVATEUR



JAMBON DE PARME
DÉOSSÉ, 16 MOIS AOP

Code : 22 056
EAN : 3 294 380 005 657
Poids : 7,90 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
DÉOSSÉ, 16 MOIS AOP

Code : 20 416
EAN : 3 294 380 006 845
Poids : 8,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 120 jours

DISPONIBLE POUR LES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE



SANS
CONSERVATEUR

JAMBON ITALIEN
DÉOSSÉ, 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



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

Recette de chef

PICCATA DE VEAU AU JAMBON

SEC À LA TRUFFE



Préparation :
30 min



Pour :
6 personnes

- 2 escalopes de veau
- 4 tranches de jambon sec à la truffe
- 200 g de roquette
- 150 g de tomates confites
- 100 g de parmesan
- 100g d'olives noires dénoyautées

11

1. Prendre 2 escalopes de veau, les dédoubler et les placer sur du jambon sec à la truffe.
2. Dans un saladier, mélanger la roquette, les olives noires, les tomates confites et le parmesan râpé. Puis venir placer le mélange au centre des escalopes.
3. Rouler l'escalope dans un film plastique bien serré et y insérer des piques pour maintenir le tout.
4. Cuire à la poêle, environ 2 min de chaque côté.
5. Trancher le rouleau pour obtenir des petites tranches régulières.
6. Pour le dressage, déposer des feuilles de roquette, des tranches de tomates séchées, des copeaux de parmesan et des olives dans une assiette. Puis ajouter les tranches de piccata sur le dessus.

Jambons secs et crus

► PRÉTRANCHÉS



Code : 19 294
EAN : 3 449 842 519 009
Poids : 320 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 60 jours



Code : 19 297
EAN : 3 449 842 554 000
Poids : 320 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 60 jours



Code : 20 879
EAN : 3 449 866 516 008
Poids : 320 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 60 jours



Code : 19 302
EAN : 3 449 842 595 003
Poids : 320 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 60 jours



Code : 27 253
EAN : 3 449 865 272 530
Poids : 500 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 90 jours



Code : 27 254
EAN : 3 449 865 272 547
Poids : 500 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 60 jours

Jambons secs et crus

► PRÉTRANCHÉS



JAMBON DE PARME
20 MOIS D'ÂGE, (7X13G environ) AOP

Code : 20 393
EAN : 8 007 975 008 101
Poids : 90 g

Format : 10 pièces
Contrat date : 25 jours



JAMBON DE PARME
14 MOIS D'ÂGE, (20X16G environ) AOP

Code : 19 491
EAN : 3 449 843 735 002
Poids : 320 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 30 jours



JAMBON SEC ITALIEN
10 MOIS

Code : 20 380
EAN : 8 007 975 010 036
Poids : 100 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 45 jours



JAMBON SEC SUPÉRIEUR ITALIEN
(24 X 13G environ)

Code : 35 713
EAN : 8 007 975 022 916
Poids : 320 g

Format : 6 pièces
Contrat date : 42 jours



SPECK
(10 À 12 TRANCHES)

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

Format : 8 pièces
Contrat date : 45 jours



ASSIETTE ITALIENNE

Code : 20 591
EAN : 8 007 975 018 230
Poids : 120 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 35 jours



**CHIFFONNADE DE FIOCCO
DI PROSCIUTTO***

Code : 40 839
EAN : 3 449 865 408 397
Poids : 300 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 55 jours

* spécialité de salaison sèche italienne issue de jambon de porc

Jambons secs et crus

▶ ALLUMETTES



ALLUMETTES DE JAMBON SEC

Code : 27 828
EAN : 3 449 865 278 280
Poids : 500 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 40 jours



ALLUMETTES DE JAMBON CRU

Code : 19 197
EAN : 3 449 860 000 428
Poids : 500 g

Format : 12 pièces
Contrat date : 30 jours

▶ PÉTALES



PÉTALES DE JAMBON CRU

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

Format : 4 pièces
Contrat date : 40 jours



SANDWICH ITALIEN ET ALLUMETTES DE JAMBON SEC AOSTE PROFESSIONNEL

LA RECETTE

Pain ciabatta, pesto, avocat, fromage frais et allumettes de jambon sec

LES AVANTAGES PRODUIT

- ▶ Coupe irrégulière, type "découpe maison"
- ▶ Haute qualité gustative
- ▶ Sans conservateur
- ▶ Multi-usages : salades, sandwichs, plats du jour...

Recette

BAO AU COMTÉ ET SPECK



Préparation :
30 min



Pour :
4 personnes

- 6 tranches de speck
- 125g de Comté
- 280g de farine
- 15g de sucre
- 6g de levure boulangère
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 16cl de lait tiède
- 15cl d'huile de tournesol
- 20g de mayonnaise au sriracha
- Menthe
- Aneth
- Sel et poivre



15

1. Dans un récipient, mélanger le lait tiède avec les levures et laissez lever 15 minutes à température ambiante. Dans un autre récipient, mélanger le sucre, le sel, l'huile et la farine, et verser au centre le mélange lait-levures.
2. Travailler la pâte dans un robot équipé d'un crochet pendant 10 minutes, puis couvrez avec un linge humide et laissez reposer 2h à température ambiante.
3. Découper ensuite la pâte en 6 boules de poids égal. Etaler chaque boule sur un plan de travail non fariné afin de former un cercle.
4. Placer des morceaux de comté au centre des cercles et replier les bords de façon à former une boule bien scellée. Recouvrir d'un torchon et laisser gonfler la pâte à nouveau pendant 30 minutes.
5. Faire cuire les baos à la vapeur à 100 °C pendant 12 minutes, puis les toaster dans une machine à paninis (ou à la poêle).
6. Ajoutez sur chaque bao une tranche de speck, une feuille de menthe, un brin d'aneth et un trait de mayonnaise au sriracha

Passport sensoriel

LES JAMBONS FRANÇAIS

JAMBON DE BAYONNE

Moelleux

Une texture moelleuse et des notes de sel de Salies de Béarn

- ▶ Idéal avec des légumes frais, des piperades...

INTENSITÉ AROMATIQUE



JAMBON DE SAVOIE

Franc et boisé

Un goût intense, parfois fumé pour encore plus de saveurs

- ▶ Idéal pour les recettes hivernale (raclette...)

INTENSITÉ AROMATIQUE



JAMBON AOSTE

Raffiné et équilibré

Délicatement salé, séché longuement avec son os et sans conservateur

- ▶ Idéal avec des fromages doux (Saint Félicien...)

INTENSITÉ AROMATIQUE



LES JAMBONS ITALIENS

JAMBON SAN DANIELE

Délicat et fondant

Typique du nord de l'Italie, affiné 16 mois minimum

- ▶ Idéal à ajouter après cuisson sur une pizza

INTENSITÉ AROMATIQUE



JAMBON DE PARME

Subtil et marqué

Fabriqué au cœur de l'Emilie Romagne, subtil et long en bouche

- ▶ Idéal pour une salade 100% italienne (tomates, buratta...)

INTENSITÉ AROMATIQUE



SPECK

Franc et typé

Un goût délicatement fumé, notes de poivre, affiné 60 jours minimum

- ▶ Idéal pour des recettes avec des fromages de caractère

INTENSITÉ AROMATIQUE



16

LES JAMBONS ESPAGNOLS

JAMBON SERRANO

Authentique et corsé

Un goût puissant, des saveurs typées et une couleur typique rouge

- ▶ Idéal tranché finement en tapas, en sandwich...

INTENSITÉ AROMATIQUE



Recette

PLANCHE SAINT FÉLICIEN ET JAMBON D'AOSTE



Préparation :
25 min



Pour :
6 personnes

- 6 tranches de jambon d'Aoste
- 1 Saint Félicien
- 20g de noix de pécan
- 15g de noisettes
- 10g de pistaches
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 brin de romarin frais
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
2. Concasser grossièrement les fruits secs. Déposer le Saint Félicien dans un petit plat allant au four ou sur une feuille de papier cuisson. Entailler légèrement la croûte du dessus en croisillons
3. Parsemer les fruits secs sur le dessus du Saint Félicien, ajouter le romarin, puis arroser le tout avec le miel. Donner un tour de moulin à poivre.
4. Enfourner pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que le fromage soit fondant à cœur.
5. Le sortir du four et le laisser reposer 1 à 2 minutes. Préparer une planche avec le Saint Félicien rôti, puis disposer les tranches de jambon d'Aoste en chiffonnade et les pommes de terre sautées. Déguster immédiatement.

Viandes séchées

► PIÈCES ENTIÈRES



Aoste

DEMI PANCETTA

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

Format : 4 pièces
Contrat date : 50 jours



Aoste

DEMI COPPA SEL SEC

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

Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours



Fiorucci
EST. 1919



COPPA DI PARMA IGP

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

Format : 2 pièces
Contrat date : 45 jours



Fiorucci
EST. 1919



GUANCIALE AFFINÉ

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

Format : 4 pièces
Contrat date : 105 jours



Aoste



Viande des Grisons
Produit d'origine contrôlée
graubünden

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



Fiorucci
EST. 1919

DEMI BRESAOLA PUNTA D'ANCA

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

Format : 4 pièces
Contrat date : 80 jours



NAVIDUL

LOMO EXTRA

Code : 1 500
EAN : 8 410 320 115 001
Poids : 1,60 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 100 jours



Aoste

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

Focus produit

GUANCIALE



- ▶ Fabriqué à partir de joue de porc 100% italienne
- ▶ Goût légèrement fumé
- ▶ Distinction du Gambero Rosso depuis 2022 :
« Très typique, [...] rustique mais propre et précise dans le gras et les arômes, équilibrée au goût »

Viandes séchées

► PRÉTRANCHÉS



COPPA
32 TRANCHES ENVIRON

Code : 19 539
EAN : 3 041 834 014 006
Poids : 250 g

Format : 12 pièces
Contrat date : 60 jours



CHIFFONNADE DE COPPA DI PARMA IGP

Code : 40 838
EAN : 3 449 865 408 380
Poids : 300 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 55 jours



BACON FUMÉ
40 TRANCHES ENVIRON

Code : 21 163
EAN : 3 449 869 784 008
Poids : 500 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 60 jours



BRESAOLA

Code : 22 287
EAN : 8 007 975 018 049
Poids : 250 g

Format : 6 pièces
Contrat date : 60 jours



BRESAOLA

Code : 20 382
EAN : 8 007 975 010 449
Poids : 100 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 45 jours

► TIMBRES



TIMBRES DE GUANCIALE AFFINÉ

Code : 32 528
EAN : 8 007 975 003 069
Poids : 500 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 50 jours

Recette

MOULES AU GUANCIALE



Préparation :
25 min



Pour :
6 personnes

- 2,4 kg de grosses moules (40 pièces)
- 200 g de Guanciale
- 1 échalote
- 35 cl de crème fraîche
- 15 cl de vin blanc
- 1 louche de jus de moule
- Parmesan
- Chapelure
- Sel et poivre

1. Nettoyer et gratter les moules sous l'eau froide. Faire chauffer une grande casserole avec le vin blanc et ajouter les moules. Couvrir et laisser cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Égoutter en réservant le jus de cuisson, puis retirer la coquille supérieure et conserver les moules dans la partie inférieure.
2. Couper le Guanciale en morceaux et le faire revenir dans une poêle sans matière grasse. Ajouter l'échalote ciselée et poursuivre la cuisson. Déglacer avec une louche du jus des moules filtré et du vin blanc. Incorporer la crème fraîche et laisser réduire 2 minutes à feu doux, puis assaisonner.
3. Préchauffer le four en mode grill à 200°C. Disposer les moules dans un plat allant au four et napper chaque moule de la sauce crémeuse.
4. Mélanger la chapelure avec le parmesan, puis saupoudrer le mélange sur les moules. Enfourner 5 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.





Aoste

PROFESSIONNEL

Dossier spécial

**CUISINES D'ICI
ET D'AILLEURS**

Cuisine fusion

TENDANCES

POURQUOI MISER SUR LES SAVEURS D'AILLEURS ?

1

Cuisine fusion : l'art de mixer les goûts, les cultures, les formes... (crookie, burger raclette...)

2

Une tendance en croissance sur les cartes depuis plusieurs années

3

L'envie des français de découvrir de nouvelles saveurs et spécialités en restauration

ÉMERGENCE DE L'AMÉRICANISATION DES REPAS

Rolls, burgers, cookies, muffins, sodas...

+ 7%

Nombre de visites dans des restaurants ayant des pâtisseries américaines

*Circana - Juin 2025 / vs -9% pour le total RHD

+ 7,2 %

Prise de petits déjeuner de la gamme américaine (beignets, brownies...)

*Circana - Juin 2025 / vs 2017



UN GÉNÉRATEUR DE TRAFIC

- Susciter l'étonnement grâce à des saveurs inattendues et des recettes inédites
- Animer la carte selon des spécialités de chaque pays : semaine italienne, américaine...
- Mettre en avant les origines des produits utilisés pour créer un voyage gustatif complet



À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE

- Miser sur la croissance du hors repas pour proposer des offres sucrées salées le matin
- Développer des recettes de street food culturelle pour une consommation rapide ou à emporter
- Créer une offre à partager de planches dédiées à un pays : française, espagnole...

Cuisine fusion

MIXER LES CULTURES



**GAMBAS ROLL AUX
ALLUMETTES DE CHORIZO**



Et pour retrouver
la recette :



**BUTTER CHICKEN AUX
CUBES DE CHORIZO**



Et pour retrouver
la recette :



Cuisine fusion

L'ESPAGNE



La cuisine épicée explose !

+ 30%

Consommation d'épices
des Français en 10 ans

**Sylvain Zaffaroni - Mai 2025*



Les recettes swicy,
stars de 2026 : associer
le sucré et l'épicé
dans un même plat !

**CuisineAZ - Février 2025*



Les tapas à l'honneur :
découverte de spécialités
et partage d'un
moment convivial

UNE GAMME DÉDIÉE

Chorizos - Pièces entières (doux, fort, tournée...)

Chorizos - Pré-tranchés (doux, access...)

Chorizos à griller

Aides culinaires (cubes, allumettes)

Autres spécialités (lomo)



Recette

ALBONDIGAS AUX CUBES DE CHORIZO



Préparation :
25 min



Pour :
4 personnes

- 100g de cubes de chorizo
- 500g de viande hachée
- 400g de tomates concassées
- 600g de pommes de terre
- 30g de sauce brava
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Persil, origan, paprika, cumin
- Sel et poivre

1. Dans un saladier, mélanger la viande, l'œuf, la chapelure, l'ail haché, le persil, le paprika, le cumin, le sel et le poivre.
2. Former des boulettes et les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur toutes les faces. Réserver.
3. Dans la même poêle, faites revenir un oignon et un ail hachés dans un peu d'huile. Ajouter les cubes de chorizo Aoste Professionnel et les faire revenir 2-3 minutes. Incorporer les tomates concassées, l'origan, le sel et poivre. Laisser mijoter 10-15 minutes jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.
4. Remettre les boulettes dans la sauce et laissez cuire à feu doux encore 10 minutes.
5. Éplucher et couper les pommes de terre en cubes moyens. Puis, les faire dorer dans une grande poêle avec de l'huile d'olive, du sel, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes à l'extérieur.
6. Servir les albondigas nappées de sauce tomate au chorizo, accompagnées de patatas à la sauce brava. Ajouter un peu de persil frais ou de coriandre pour la touche finale.

Cuisine fusion

L'ITALIE



2ème

Meilleure cuisine du monde en 2024

**Taste Atlas - 2025*



Croissance de l'apéritivo italien : charcuteries, fromages typiques, poivrons à la ricotta...

**Real italien restaurant - 2024*



Augmentation des ventes de produits italiens en GSA : pâtes fraîche (+5,7%), parmesan (+10,9%)

Circana, croissance volumes - juin 2025

UNE GAMME DÉDIÉE

Chiffonnades (Coppa di Parma IGP, Salame Milano, Fiocco di Prosciutto, Spianata Piccante)

Jambons secs (Parme, San Daniele, speck...)

Jambons cuits rôtis (Rostello aux herbes, aux truffes, de dinde...)

Viandes séchées (coppa, bresaola, guanciale...)

Spécialités (mortadelle)



Recette

RISOTTO D'ORZO ET CHIFFONNADE DE COPPA DI PARMA



29



Préparation :
45 min



Pour :
4 personnes

- 8 tranches de chiffonnade de Coppa di Parma
- 250g d'orzo
- 20g de beurre
- 80g de parmesan râpé
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1L de bouillon de légumes chaud
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 botte d'asperges vertes
- Huile d'olive
- Sel et poivre

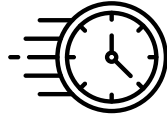
1. Éplucher l'oignon et l'ail, puis les hacher finement. Laver les asperges, retirer l'extrémité dure, puis les couper en tronçons (réserver les têtes séparément).
2. Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une sauteuse. Faire revenir l'oignon et l'ail quelques minutes sans coloration. Ajouter l'orzo et remuer pour bien l'enrober de matière grasse.
3. Verser le vin blanc, laisser évaporer, puis ajouter le bouillon chaud louche par louche, en remuant régulièrement pendant environ 20 minutes.
4. À mi-cuisson de l'orzo (environ 10 min), ajouter les tronçons d'asperges. Ajouter les têtes dans les 5 dernières minutes de cuisson pour qu'elles restent croquantes.
5. Quand l'orzo est cuit et crémeux, ajouter le parmesan râpé, du sel et du poivre, puis mélanger.
6. Déposer des tranches de chiffonnade de Coppa di Parma sur le dessus. Servir bien chaud.

Chiffonnades

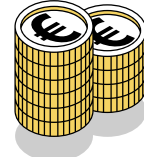
100% ITALIENNES



Des tranches **extra fines** qui subliment les saveurs



Une **manipulation facile** pour vous faire gagner du temps



Une maîtrise parfaite de vos **coûts par portion**

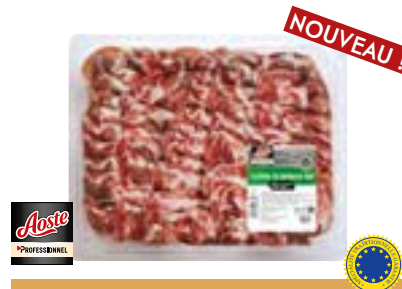
30



CHIFFONNADE DE FIOCCO DI PROSCIUTTO*

Code : 40 839 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 865 408 397 Contrat date : 55 jours
Poids : 300 g

* spécialité de salaison sèche italienne issue de jambon de porc



CHIFFONNADE DE COPPA DI PARMA IGP

Code : 40 838 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 865 408 380 Contrat date : 55 jours
Poids : 300 g



CHIFFONNADE SALAME MILANO

Code : 40 844 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 865 408 441 Contrat date : 55 jours
Poids : 300 g



CHIFFONNADE DE SPIANATA PICCANTE

Code : 40 842 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 865 404 825 Contrat date : 55 jours
Poids : 300 g

Chiffonnades

PLANCHE APÉRITIVE ITALIENNE



SALAME MILANO

SPIANATA
PICCANTE

FIOCCO DI
PROSCIUTTO

COPPA DI
PARMA IGP

Spécialités cuites italiennes

► ROSTELLO®



ROSTELLO® HERBES

Code : 20 408 / 20 699
EAN : 3 294 380 001 598 /
3 294 380 427 992

Poids : 8,50 kg / 8,50 kg
Format : 2 pièces / 1 pièce
Contrat date : 60 jours



DEMI ROSTELLO® HERBES

Code : 25 846
EAN : 8 007 975 101 345
Poids : 4,20 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 40 jours



**DEMI ROSTELLO® TRUFFES
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® DINDE

Code : 27 126
EAN : 8 007 975 010 180
Poids : 5,00 kg

Format : 1 pièce
Contrat date : 60 jours

► PIÈCES ENTÈRES



**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



NATURISSIMO

Code : 20 425
EAN : 3 294 380 000 270
Poids : 9,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 40 jours



**MORTADELLE BOLOGNA PISTACHÉE
IGP**

Code : 20 422 / 20 423
EAN : 3 294 380 006 029 /
3 294 380 003 981

Poids : 7 kg / 5,00 kg
Format : 2 pièces / 1 pièce
Diamètre : ≈ 22 cm / ≈ 17 cm
Contrat date : 40 jours

Spécialités cuites italiennes

► PRÉTRANCHÉS



ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

Code : 41 884
EAN : 8 007 975 018 346
Poids : 250 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 21 jours



ROSTELLO® AUX HERBES
JAMBON CUIT ITALIEN RÔTI AUX HERBES

Code : 41 916
EAN : 8 007 975 010 104
Poids : 140 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 20 jours



MORTADELLE BOLOGNA
IGP

Code : 41 915
EAN : 8 007 975 010 418
Poids : 140 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 25 jours



SANDWICH ITALIEN À LA MORTADELLE BOLOGNA IGP ET PAIN À PIZZA

LA RECETTE

Pain à pizza, mortadelle Bologna IGP, straciatella, pistaches roquette et huile d'olive

LES AVANTAGES PRODUIT

- Répond à un cahier des charges IGP
- Haute qualité gustative
- Tranché finement
- Multi-usages : pinsas, sandwiches, plats du jour...

Chorizos

▶ PIÈCES ENTIÈRES



Aoste

LA TOURNÉE CHORIZO

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

Format : 2 pièces
 Contrat date : 60 jours



Campesano

CHORIZO GRAN DOBLON DOUX

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

Format : 2 pièces
 Contrat date : 70 jours



Campesano

CHORIZO GRAN DOBLON FORT

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

Format : 2 pièces
 Contrat date : 70 jours

34



CHORIZO DOUX

Code : 19 790
 EAN : 3 181 450 100 599
 Poids : 200 g

Format : 15 pièces
 Contrat date : 60 jours



CHORIZO FORT

Code : 19 795
 EAN : 3 181 450 100 605
 Poids : 200 g

Format : 15 pièces
 Contrat date : 60 jours



CHORIZO - QUALITÉ SUPÉRIEURE DOUX

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

Format : 25 pièces
 Contrat date : 60 jours



NDUJA PICCANTE

Code : 37 151
 EAN : 8 007 975 000 297
 Poids : 300 g

Format : 4 pièces
 Contrat date : 40 jours

Recette

TACOS AUX CUBES DE CHORIZO



35



Préparation :
25 min



Pour :
4 mini tacos

- 4 mini tortillas
- 125 g de cubes de chorizo
- 125 g de maïs
- 1 avocat
- 1 oignon blanc
- 1 tête d'ail
- 1 citron vert
- 1 demi-botte de coriandre
- 1 demi-botte de persil plat
- 1 quart de botte de menthe
- 1 cuillère de moutarde
- Vinaigre de vin
- Huile d'olive

1. Ciseler finement de la menthe, de la coriandre, du persil plat, un oignon blanc ainsi qu'une gousse d'ail. Découper un avocat en cube.
2. Ajouter à cela, une cuillère de moutarde, d'huile d'olive, un filet de vinaigre de vin, et bien mélanger.
3. Dans une poêle faire revenir les cubes de chorizo pendant une dizaine de minutes.
4. Procéder au dressage, dans chaque tacos, déposer du maïs, de l'oignon blanc, des cubes de chorizo et d'avocat.
5. Agrémenter de quelques feuilles de coriandre, d'un jus de citron vert. Ajouter une cuillère généreuse de la préparation à base de moutarde et d'huile d'olive.

Chorizos

▶ PRÉTRANCHÉS



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

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



**CHORIZO EXTRA
(70 X 7G environ, diamètre : 7,7 cm environ)**

Code : 41 152 Format : 4 pièces
EAN : 3 449 865 411 526 Contrat date : 100 jours
Poids : 500 g



RONDELLES DE CHORIZO

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



PEPPERONI TRANCHÉ

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



SALAME PEPPERONI

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

▶ ALLUMETTES



ALLUMETTES DE CHORIZO SUPÉRIEUR

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

▶ À GRILLER



**CHORIZO À GRILLER
DOUX**

Code : 20 551 Format : 3 pièces
EAN : 3 181 450 101 138 Contrat date : 50 jours
Poids : 1,65 kg

SANS
ARÔME
AJOUTÉ

SANS
COLORANTS
ARTIFICIELS

Recette

POLENTA AUX CREVETTES ET CUBES DE CHORIZO



Préparation :
30 min



Pour :
4 personnes

- 100g de cubes de chorizo
- 200g de polenta fine
- 80g de manchego
- 80g de beurre
- 16 crevettes
- 12 olives dénoyautées
- 60 cl d'eau
- 40 cl de crème
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Persil
- Sel et poivreHuile d'olive

1. Faire fondre 40g de beurre et nacrer la polenta. Ajouter l'eau et la crème. Faire cuire à feu doux quelques minutes jusqu'à ce qu'elle épaississe.
2. Incorporer le beurre restant et le manchego râpé hors du feu. Poivrer généreusement et réserver au chaud. Faire chauffer le tout une poêle sans matière grasse.
3. Faire revenir les cubes de chorizo Aoste Professionnel 2 minutes pour qu'ils deviennent légèrement croustillants. Ajouter l'ail haché et les crevettes.
4. Faire revenir à feu vif jusqu'à ce que tout soit bien enrobé du jus du chorizo (environ 5 min). Au dernier moment ajouter les olives.
5. Servir la polenta bien chaude dans des assiettes creuses. Déposer le mélange aux cubes de chorizo par-dessus.
6. Arroser avec un peu de jus de cuisson, ajoutez du poivre noir fraîchement moulu et quelques herbes fraîches.

Saucissons secs

► BOUCHÉES & STICKADOS



Aoste

BOUCHÉES DE SAUCISSON SEC NATURE

Code : 20 299

EAN : 3 449 860 419 251

Poids : 500 g

Format : 8 pièces

Contrat date : 60 jours



Aoste

BOUCHÉES DE SAUCISSON SEC NOIX

Code : 20 303

EAN : 3 449 860 419 268

Poids : 500 g

Format : 8 pièces

Contrat date : 60 jours



Aoste

BOUCHÉES DE CHORIZO

Code : 20 307

EAN : 3 449 860 419 275

Poids : 500 g

Format : 8 pièces

Contrat date : 60 jours



Aoste

BÂTONNETS SAUCISSON SEC NATURE

Code : 36 943

EAN : 3 449 854 454 008

Poids : 500 g

Format : 8 pièces

Contrat date : 70 jours

Saucissons secs

► PIÈCES ENTÈRES



Aoste



LA ROSETTE AU JAMBON

Code : 41 001
EAN : 3 230 381 001 335
Poids : 2,50 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 40 jours



CHARCUTERIE
DE FRANCE



LA ROSETTE AU JAMBON

Code : 41 003
EAN : 3 449 865 369 797
Poids : 2,50 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 40 jours



CHARCUTERIE
DE FRANCE

LA ROSETTE

Code : 41 000
EAN : 3 449 865 369 780
Poids : 2,60 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 40 jours



NAVIDEL

FUET EXTRA NATURE

Code : 35 451
EAN : 3 449 865 354 519
Poids : 150 g

Format : 20 pièces
Contrat date : 40 jours



Aoste

Sauces sans nitrite
ou nitrate



LA TOURNÉE
SAUCISSE SÈCHE PUR PORC

Code : 37 484
EAN : 3 230 381 001 298
Poids : 2,80 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 50 jours

*Contient des nitrites issus de la transformation de nitrate



Aoste



MICHE AUX NOISETTES

Code : 37 708
EAN : 3 449 861 002 605
Poids : 2,40 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 60 jours



Aoste



PAVÉ NATURE

Code : 41 010
EAN : 3 230 381 002 165
Poids : 2,70 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 40 jours



Aoste



PAVÉ ENROBÉ AUX POIVRES

Code : 41 007
EAN : 3 230 381 002 196
Poids : 2,950 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 40 jours

Saucissons secs

► PIÈCES ENTÈRES



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

Code : 22 059
EAN : 3 294 380 002 366
Poids : 2,00 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 45 jours



SALAME SPIANATA ROMANA PICCANTE

Code : 20 430
EAN : 3 294 380 002 601
Poids : 2,00 kg

Format : 4 pièces
Contrat date : 45 jours



DEMI SALAMI DANOIS

Code : 19 701
EAN : 3 220 120 406 569
Poids : 1,50 kg

Format : 6 pièces
Contrat date : 90 jours



SAUCISSON HONGROIS

Code : 13 852
EAN : 541 132 807 829 2
Poids : 3,68 kg

Format : 3 pièces
Contrat date : 56 jours

NOUVEAU !



SAUCISSON SEC
QUALITÉ SUPÉRIEURE

Code : 41 847
EAN : 3 449 865 398 575
Poids : 150 g

Format : 12 pièces
Contrat date : 40 jours

* Pour assurer sa conservation ce produit contient des antioxydants

Recette

RAVIOLIS À LA CHIFFONNADE DE SPIANATA PICCANTE



Préparation :
35 min



Pour :
4 personnes

- 12 tranches de chiffonnade de Spianata Piccante
- 600g de raviolis frais à la ricotta
- 8 tomates confites
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 poignées de pousse d'épinard frais
- Concentré de tomates
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Faire revenir un oignon émincé et l'ail haché dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Déglacer au vin blanc.
2. Ajouter le concentré de tomate et faire cuire 1 minute. Puis, ajouter 8 tomates confites coupées en morceaux, le bouillon de légumes, la crème liquide, du sel et du poivre.
3. Laissez mijoter 3 à 4 minutes, puis ajoutez les pousses d'épinards. Mélangez jusqu'à ce qu'ils tombent dans la sauce.
4. Pendant ce temps, faire cuire les raviolis dans une casserole d'eau bouillante salée.
5. Les égoutter et les ajouter dans la poêle avec la sauce. Mélanger doucement pour enrober les raviolis.
6. Servir les raviolis nappés de sauce dans des assiettes creuses. Ajouter des tranches de chiffonnade de Spianata Piccante et des tomates confites.

Saucissons secs

► PRÉTRANCHÉS



ROSETTE SUPÉRIEURE
48 FINES TRANCHES environ

Code : 29 298
EAN : 3 041 832 764 002
Poids : 250 g

Format : 12 pièces
Contrat date : 60 jours



ROSETTE SUPÉRIEURE
48 TRANCHES CLASSIQUES environ

Code : 29 299
EAN : 3 071 506 866 084
Poids : 500 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 60 jours



ROSETTE
52 TRANCHES DE 10G environ

Code : 20 695
EAN : 3 449 860 427 959
Poids : 520 g

Format : 10 pièces
Contrat date : 60 jours



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR PUR PORC
160 TRANCHES environ

Code : 21 034
EAN : 3 230 388 193 002
Poids : 500 g

Format : 8 pièces
Contrat date : 60 jours



NOUVEAU !

CHIFFONNADE SALAME MILANO

Code : 40 844
EAN : 3 449 865 408 441
Poids : 300 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 55 jours



NOUVEAU !

CHIFFONNADE DE SPIANATA PICCANTE

Code : 40 842
EAN : 3 449 865 404 825
Poids : 300 g

Format : 4 pièces
Contrat date : 55 jours

Jambons cuits et volailles

▶ PIÈCES ENTÈRES



Aoste

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AU TORCHON DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ PRÊT À TRANCHER

Code : 40 410
EAN : 3 089 736 625 005
Poids : 4 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 36 jours



Aoste

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AU TORCHON DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ PRÊT À TRANCHER

Code : 19 155
EAN : 3 089 731 367 009
Poids : 3,50 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 36 jours



Aoste

JAMBON CUIT DE PARIS PRÊT À TRANCHER

Code : 19 228
EAN : 3 089 732 138 004
Poids : 3,50 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 36 jours



Aoste

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC SON OS AU TORCHON AVEC COUENNE

Code : 19 511
EAN : 3 449 864 000 714
Poids : 7,50 kg

Format : 1 pièce
Contrat date : 21 jours



MAISON CALIXTE

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC SON OS AU TORCHON AVEC COUENNE

Code : 19 512
EAN : 3 449 864 000 721
Poids : 7,50 kg

Format : 1 pièce
Contrat date : 21 jours



LE COQ FRANÇAIS

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

Code : 19 513
EAN : 3 449 864 000 738
Poids : 9,00 kg

Format : 1 pièce
Contrat date : 21 jours



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC COUENNE, SANS FÉMUR

Code : 19 510
EAN : 3 449 864 000 707
Poids : 9,50 kg

Format : 1 pièce
Contrat date : 21 jours



Aoste

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC COUENNE

Code : 34 198
EAN : 3 449 865 341 984
Poids : 7,50 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 30 jours



Fiorucci
EST. 1940

NATURISSIMO

Code : 20 425
EAN : 3 294 380 000 270
Poids : 9,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 40 jours

Jambons cuits et volailles

▶ PIÈCES ENTIÈRES



**JAMBON CUIT FUMÉ
CŒUR GRILLÉ**

Code : 12 709
EAN : 541 176 101 727 8
Poids : 6,16 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours



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

Code : 20 565
EAN : 3 071 500 424 877
Poids : 7,50 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 30 jours



FILET DE POULET

Code : 12 937
EAN : 541 131 902 528 1
Poids : 1,31 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours



**FILET DE POULET CUIT
AUX BROCOLIS ET CAROTTES**

Code : 28 191
EAN : 5 411 761 275 371
Poids : 2,12 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours



**ROULADE DE POULET
FINES HERBES**

Code : 14 657
EAN : 541 131 909 546 8
Poids : 2,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours



JAMBON DE POULET

Code : 15 432
EAN : 541 131 907 890 4
Poids : 2,80 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours



**VIANDE DE POULET ET DE DINDE CUIE
AU PAPRIKA ET AUX CHAMPIGNONS**

Code : 14 062
EAN : 541 131 908 555 1
Poids : 2,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours



FILET DE DINDE

Code : 14 637
EAN : 541 131 909 542 0
Poids : 2,80 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours

Jambons cuits et volailles

► PIÈCES ENTÈRES



POITRINE DE DINDE

Code : 14 076
EAN : 541 131 908 599 5
Poids : 2,33 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours



VOLAILE PROVENÇALE

Code : 13 456
EAN : 541 131 906 041 1
Poids : 2,58 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours



BLANC DE VOLAILE

Code : 13 077
EAN : 541 131 903 708 6
Poids : 2,00 kg

Format : 2 pièces
Contrat date : 42 jours

► PRÉTRANCHÉS



SAUCISSON PRINTANIER

Code : 14 622
EAN : 541 131 909 538 3
Poids : 1,05 kg

Format : 3 pièces
Contrat date : 42 jours



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

Code : 26 747
EAN : 3 449 865 267 475
Poids : 400 g

Format : 10 pièces
Contrat date : 21 jours



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

Code : 20 873
EAN : 3 449 846 403 007
Poids : 400 g

Format : 12 pièces
Contrat date : 21 jours

Barquette non transparente - blanche

► SAUCISSES



SAUCISSES DE BŒUF

Code : 34 769
EAN : 8 410 320 293 884
Poids : 960 g

Format : 9 pièces
Contrat date : 50 jours

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

Tendances

LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS SE TRANSFORMENT

74%

des foyers cherchent à mieux consommer au quotidien



23%

consomment des alternatives à la viande

**KANTAR - Etude LinkQ 2024*

+12,7%



Taux de croissance du traiteur végétal

**Circana CAM P4 2025 HM, en valeur*



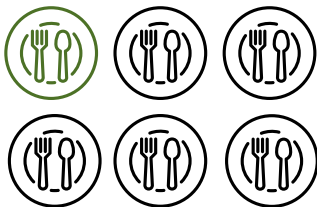
+19%

De dépenses sur la catégorie des produits végétaux entre 2023 et 2024*

**KANTAR - 2024*

46

LES OFFRES VÉGÉTALES EXPLOSENT EN RESTAURATION



1 plat à la carte sur 6 est déjà végétarien en restauration indépendante*

**Food Service Vision, septembre 2025*

+15%

Vente du nombre d'articles végétaux de substitution*

**KANTAR - Panel Worldpanel 2024*

Des alternatives végétales et savoureuses aux recettes traditionnelles



Burger



Salade



Hot-Dog

Alternatives végétales



bb better balance



PANÉ

Code : 36 806
EAN : 8 410 320 368 063
Poids : 1 kg – 11/13 pièces

Produit vendu surgelé

Format : 3 sachets
Contrat date : 365 jours



bb better balance



KNAGGIE

Code : 41 605
EAN : 5 601 119 416 055
Poids : 0,58 kg

Produit vendu frais

Format : 7 pièces
Contrat date : 75 jours



bb better balance



BURGER

Code : 36 165
EAN : 8 410 320 361 651
Poids : 1 kg – 10 pièces

Produit vendu surgelé

Format : 3 sachets
Contrat date : 120 jours

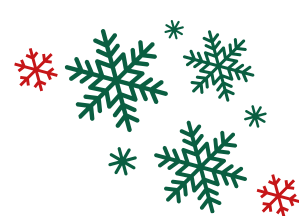
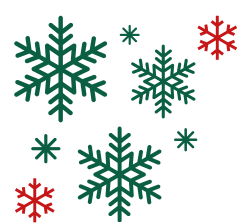
HOT DOG VÉGÉTAL

LA RECETTE

Pain à hot dog, Knaggie Végétale, Oignon frits, sauce cheddar

LES AVANTAGES PRODUIT

- ▶ Riche en protéines et fibres
- ▶ Haute qualité gustative
- ▶ Permet de diversifier votre offre et de proposer une alternative végétale à un classique de la restauration »



Evènements

MISER SUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Un moment privilégié où les consommateurs sont moins attentifs à leurs dépenses



Vous permet d'animer votre carte en proposant des plats en édition limitée



L'occasion de mettre en avant des produits festifs : truffe, foie gras, marron...

3 RECETTES POUR CÉLÉBRER LES FÊTES

BURGER BRIE TRUFFÉ & CHIFFONNADE DE FIOCCO DI PROSCIUTTO

48



Et pour retrouver la recette :



Evènements



**GNOCCHIS CRÈME DE
PARMESAN & ROSTELLO
AUX TRUFFES**



**NOIX DE SAINT JACQUES &
CHIFFONNADE DE COPPA DI
PARMA IGP**



Et pour retrouver
la recette :



Et pour retrouver
la recette :



Listing produits
















CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
JAMBONS SECS - PIÈCES ENTIÈRES	1 307	Jambon Serrano Reserva - désossé STG • Navidul	8 413 098 010 103	5,3 kg	2 pièces	50 jours
	14 417	Spécialité de salaison belge Cobourg jeune fumé • Imperial	541 132 809 381 3	3,765 kg	2 pièces	70 jours
	19 254	Jambon sec • Maison Calixte	3 449 861 001 202	5,2 kg	2 pièces	70 jours
	19 256	Le Scellé Or - Le jambon • Aoste	3 449 861 001 264	6 kg	2 pièces	90 jours
	19 264	Jambon de Bayonne - IGP • Maison Calixte	3 449 861 004 562	6,1 kg	2 pièces	70 jours
	19 267	Jambon sec supérieur • Maison Calixte	3 449 861 003 053	5,7 kg	2 pièces	70 jours
	19 271	Le Scellé Or - La moitié de jambon • Aoste	3 230 381 006 132	24 kg	4 pièces	70 jours
	20 416	Jambon San Daniele - désossé, 16 mois AOP • Fiorucci	3 294 380 006 845	8 kg	2 pièces	120 jours
	20 418	Demi speck • Fiorucci	3 294 380 011 986	2,5 kg	2 pièces	80 jours
	20 846	Véritable jambon de Savoie • Maison Calixte	3 449 866 020 000	6 kg	2 pièces	70 jours
	20 850	Véritable jambon de Savoie fumé • Maison Calixte	3 449 866 054 005	5,8 kg	2 pièces	70 jours
	22 055	Jambon cru italien - désossé, 9 mois • Fiorucci	3 294 380 006 050	5,5 kg	2 pièces	100 jours
	22 056	Jambon de Parme - désossé, 16 mois AOP • Fiorucci	3 294 380 005 657	7,9 kg	2 pièces	100 jours
	25 667	Jambon de Parme - 20 mois 5 Stelle AOP • Fiorucci	8 007 975 011 408	8 kg	2 pièces	90 jours
	28 862	Jambon Serrano - Découenné, dégraissé, désossé - STG • Aoste pro.	3 449 865 288 623	4,5 kg	2 pièces	120 jours
	30 314	Jambon cru Vieille Réserve 4D aux 3 poivres • Aoste	3 449 865 303 142	3,9 kg	2 pièces	60 jours
	30 315	Jambon cru Vieille Réserve 4D • Aoste	3 449 865 303 159	3,9 kg	2 pièces	60 jours
	30 316	Jambon cru Vieille Réserve 4D herbes & tomates • Aoste	3 449 865 303 166	3,9 kg	2 pièces	60 jours
	33 742	Jambon Cru Serrano Consorcio • Aoste	3 449 860 409 559	5 kg	2 pièces	60 jours
	35 444	Jambon sec supérieur à la truffe - truffe d'été 2,5% • Fiorucci	8 007 975 022 855	6 kg	2 pièces	50 jours
JAMBONS SECS - PRÉTRANCHÉS	19 294	Jambon sec supérieur • Aoste pro.	3 449 842 519 009	320 g	8 pièces	60 jours
	19 297	Jambon sec de Savoie (20 tranches x 16 g environ) • Aoste pro.	3 449 842 554 000	320 g	4 pièces	60 jours
	19 302	Jambon Serrano STG (20 tranches x 16 g environ) • Aoste pro.	3 449 842 595 003	320 g	4 pièces	60 jours
	19 491	Jambon de Parme AOP (20 tranches x 16 g environ)	3 449 843 735 002	320 g	4 pièces	30 jours
	20 380	Jambon sec italien 10 mois (10 à 12 tranches environ) • Fiorucci	8 007 975 010 036	100 g	8 pièces	45 jours
	20 383	Speck • Fiorucci	8 007 975 009 528	120 g	8 pièces	45 jours
	20 393	Jambon de Parme 20 mois, AOP • Fiorucci	8 007 975 008 101	90 g	10 pièces	25 jours
	20 591	Assiette Italienne • Fiorucci	8 007 975 018 230	120 g	8 pièces	35 jours
	20 879	Jambon de Bayonne IGP (20 tranches x 16 g environ) • Aoste pro.	3 449 866 516 008	320 g	4 pièces	60 jours
	27 253	Jambon Serrano STG (30 tranches x 16 g environ)	3 449 865 272 530	500 g	8 pièces	90 jours
	27 254	Jambon cru (20 tranches x 25 g environ)	3 449 865 272 547	500 g	8 pièces	60 jours
35 713	Jambon sec supérieur italien (24 tranches x 13 g environ) • Fiorucci	8 007 975 022 916	320 g	6 pièces	42 jours	
JAMBONS SEC - ALLUMETTES	19 197	Allumettes de jambon cru	3 449 860 000 428	500 g	12 pièces	30 jours
	27 828	Allumettes de jambon sec • Aoste pro.	3 449 865 278 280	500 g	8 pièces	40 jours
PÉTALES	19 504	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
VIANDES SÉCHÉES - PIÈCES ENTières	1 500	Lomo Extra • Navidul	8 410 320 115 001	1,6 kg	2 pièces	100 jours
	19 136	Demi Viande des grisons - IGP • Aoste 	3 230 382 900 156	1,2 kg	2 pièces	50 jours
	19 158	Demi Pancetta • Aoste	3 230 381 009 683	1,3 kg	4 pièces	50 jours
	19 159	Demi Coppa - Sel Sec • Aoste	3 230 381 002 356	1,3 kg	2 pièces	50 jours
	19 192	Demi filet de bacon supérieur fumé au bois de hêtre	3 033 122 091 158	1,7 kg	6 pièces	50 jours
	24 388	Guanciale affiné • Fiorucci	8 410 320 243 889	1,1 kg	4 pièces	105 jours
	27 172	Demi Bresaola Punta d'Anca • Fiorucci	8 007 975 107 255	1,6 kg	4 pièces	80 jours
	29 973	Coppa di Parma - IGP • Fiorucci 	8 007 975 004 516	2 kg	2 pièces	45 jours
VIANDES SÉCHÉES - PRÉTRANCHÉES	19 539	Coppa (32 tr. environ) • Aoste pro.	3 041 834 014 006	250 g	12 pièces	60 jours
	20 382	Bresaola • Fiorucci	8 007 975 010 449	100 g	8 pièces	45 jours
	21 163	Bacon fumé (40 tranches environ) • Aoste pro.	3 449 869 784 008	500 g	8 pièces	60 jours
	22 287	Bresaola (44 tranches environ) • Fiorucci	8 007 975 018 049	250 g	6 pièces	60 jours
VIANDES SÉCHÉES - INGRÉDIENT CHARCUTIER	32 528	Timbres de guanciale • Fiorucci	8 007 975 003 069	500 g	4 pièces	50 jours
CHORIZO - PIÈCES ENTières	19 790	Chorizo doux • César Moroni	3 181 450 100 599	200 g	15 pièces	60 jours
	19 795	Chorizo fort • César Moroni	3 181 450 100 605	200 g	15 pièces	60 jours
	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 • Campofrio	8 410 320 001 083	2 kg	2 pièces	70 jours
	35 463	Chorizo Gran doblon fort • Campofrio	8 410 320 006 286	2 kg	2 pièces	70 jours
	37 151	Nduja Piccante • Fiorucci	8 007 975 000 297	300 g	4 pièces	40 jours
CHORIZOS - PRÉTRANCHÉS	19 914	Rondelles de chorizo - qualité choix	3 181 454 661 935	500 g	16 pièces	60 jours
	29 019	Salame Peperoni • Fiorucci	8 007 975 001 713	500 g	4 pièces	45 jours
	35 063	Chorizo doux (50 X 5 g environ) • Navidul	3 449 865 350 634	250 g	8 pièces	60 jours
	35 197	Peperoni tranché • Fiorucci	3 449 865 351 976	1 kg	5 pièces	80 jours
	41 152	Chorizo Extra (70 X 7 g environ, diamètre : 7,7 cm environ) • Campofrio	3 449 865 411 526	500 g	4 pièces	100 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	50 jours

(1) Nous contacter pour plus d'informations



Listing produits

CATÉGORIES PRODUITS	CODE SAP	PRODUITS	EAN	POIDS	FORMAT (PIÈCES)	CONTRAT DATE
SAUCISSONS SECS - PIÈCES ENTIÈRES	13 852	Saucisson hongrois • Impérial	541 132 807 829 2	3,68 kg	3 pièces	56 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 • 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 • Fiorucci	3 294 380 002 366	2 kg	4 pièces	45 jours
	35 451	Fuet extra nature • Navidul	3 449 865 354 519	150 g	20 pièces	40 jours
	37 484	La tournée - Saucisse sèche pur porc • Aoste 	3 230 381 001 298	2,80 kg	2 pièces	50 jours
	37 708	Miche aux noisettes • Aoste 	3 449 861 002 605	2,4 kg	2 pièces	60 jours
	39 826	Saucisse sèche - Qualité supérieure - Aoste 	3 449 865 398 261	150 g	12 pièces	40 jours
	41 000	La rosette • CDHT	3 449 865 369 780	2,6 kg	4 pièces	40 jours
	41 001	La rosette au jambon • Aoste 	3 230 381 001 335	2,5 kg	4 pièces	40 jours
	41 007	Pavé enrobé aux poivres • Aoste 	3 230 381 002 196	2,950 kg	4 pièces	40 jours
	41 010	Pavé nature • Aoste 	3 230 381 002 165	2,7 kg	4 pièces	40 jours
41 847	Saucisson sec - Qualité supérieure - Aoste 	3 449 865 398 575	150 g	12 pièces	40 jours	
SAUCISSONS SECS - PRÉTRANCHÉS	20 695	Rosette (52 tranches de 10g environ)	3 449 860 427 959	520 g	10 pièces	60 jours
	21 034	Saucisson sec supérieur Pur Porc • Aoste pro. 	3 230 388 193 002	500 g	8 pièces	60 jours
	29 298	Rosette Supérieure - 48 fines tranches environ • Aoste pro. 	3 041 832 764 002	250 g	12 pièces	60 jours
	29 299	Rosette Supérieure - 48 tranches classiques environ • Aoste pro. 	3 071 506 866 084	500 g	8 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	36 943	Bâtonnets saucisson sec nature • Aoste	3 449 854 454 008	500 g	8 pièces	70 jours
CHIFFONADES ITALIENNES	40 838	Chiffonade de Coppa di Parma IGP • Aoste pro. 	3 449 865 408 380	300 g	4 pièces	55 jours
	40 839	Chiffonade de Fiocco di prosciutto • Aoste pro.	3 449 865 408 397	300 g	4 pièces	55 jours
	40 842	Chiffonade de Spianata Piccante • Aoste pro.	3 449 865 404 825	300 g	4 pièces	55 jours
	40 844	Chiffonade de Salame Milano • Aoste pro.	3 449 865 408 441	300 g	4 pièces	55 jours
SPÉCIALITÉS ITALIENNES CUITES - ROSTELLO	20 408	Rostello® aux herbes • Fiorucci	3 294 380 001 598	8,5 kg	2 pièces	60 jours
	20 699	Rostello® aux herbes • Fiorucci	3 294 380 427 992	8,5 kg	1 pièce	60 jours
	25 846	Demi Rostello® 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
	29 295	Demi Rostello® aux truffes - truffe d'été 1,1% • Fiorucci	3 449 865 292 958	4,25 kg	2 pièces	40 jours
SPÉCIALITÉS ITALIENNES CUITES - PIÈCES ENTIÈRES	20 422	Demi-mortadelle Bologna pistachée IGP • Fiorucci 	3 294 380 006 029	7 kg	2 pièces	40 jours
	20 423	Demi-mortadelle Bologna pistachée IGP • Fiorucci 	3 294 380 003 981	5 kg	1 pièce	40 jours
	20 425	Naturissimo • Fiorucci	3 294 380 000 270	9 kg	2 pièces	40 jours
	30 614	Jambon Rôti italien aux herbes • Fiorucci	8 007 975 016 861	8,6 kg	1 pièce	60 jours
SPÉCIALITÉS ITALIENNES CUITES - PRÉTRANCHÉS	41 884	Rostello® aux herbes • Fiorucci	8 007 975 018 346	250 g	8 pièces	21 jours
	41 915	Mortadelle Bologna - IGP • Fiorucci 	8 007 975 010 418	140 g	8 pièces	40 jours
	41 916	Rostello® aux herbes • Fiorucci	8 007 975 010 104	140 g	8 pièces	20 jours

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 • Impérial	541 131 902 528 1	1,31 kg	2 pièces	42 jours
	13 077	Blanc de volaille • Impérial	541 131 903 708 6	2 kg	2 pièces	42 jours
	13 456	Volaille provençale • Impérial	541 131 906 041 1	2,58 kg	2 pièces	42 jours
	14 062	Viande de poulet et de dinde cuite au paprika et aux champignons • Impérial	541 131 908 555 1	2 kg	2 pièces	42 jours
	14 076	Poitrine de dinde • Impérial	541 131 908 599 5	2,33 kg	2 pièces	42 jours
	14 622	Saucisson printanier • Impérial	541 131 909 538 3	1,05 kg	3 pièces	42 jours
	14 637	Filet de dinde • 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
	15 432	Jambon de poulet • 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, 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 • 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 • Impérial	5 411 761 275 371	2,12 kg	2 pièces	42 jours
	34 198	Jambon cuit supérieur avec couenne • 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	
JAMBONS CUITS & VOLAILLES - PRÉTRANCHÉS	20 873	Jambon cuit de Paris supérieur - Découenné dégraissé (10 tranches x 40 g environ) • Aoste	3 449 846 403 007	400 g	12 pièces	21 jours
	26 747	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
SAUCISSES	34 769	Saucisses de Bœuf • Campofrio	8 410 320 293 884	960 g	9 pièces	50 jours
VÉGÉTAL	36 165	Burger • Better Balance - vendu surgelé  	8 410 320 361 651	1 kg	3 pièces	120 jours
	36 806	Pané • Better Balance - vendu surgelé   	8 410 320 368 063	1 kg	3 pièces	365 jours
	41 605	Knaggie • Better Balance - vendu frais   	5 601 119 416 055	580 g	7 pièces	75 jours





Nos engagements

4 ANS DE PROGRÈS ET DE RÉUSSITES

100%
BIEN-ÊTRE
ANIMAL
EN 2040



100 %

des fournisseurs
répondent au protocole
de bien-être animal

25

éleveurs à date dans
la filière bien-être
animal et agroécologie

ZÉRO
INGRÉDIENT
SUPERFLU
EN 2030



100 %

des jambons secs
Aoste
sans conservateur

3

références de
saucisson sec
sans conservateur

ZÉRO
CARBONE
EN 2040



2024

lancement de la gamme
végétale Better Balance

-25 %

de gaz à effet de serre
dans les élevages
porcins bas carbone



100%
EMBALLAGE
RECYCLÉ
EN 2030

-4 %

de matières plastiques
utilisées dans
nos emballages

57%

du packaging du
groupe recyclable

ZÉRO REJET
EN 2030



97 %

des déchets
déjà revalorisés
(économie circulaire...)

-50 %

consommation d'eau
dans l'usine d'Aoste



100%
TERRITOIRES
RESPONSABLES

INTERNE

98/100
à l'indice d'égalité
hommes / femmes

EXTERNE

dons de produits
à des associations,
magasins d'usines...

Les engagements du Food Service :

- TRACABILITÉ
- RIGUEUR ET SUIVI
- QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE
- ADHÉRENT INAPORC ET
CHARTRE SAUCISSON FICT
- 1 ÉQUIPE DÉDIÉE

Aoste

PROFESSIONNEL



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

Réclamaçion / Impression - ASIC Lyon

Retrouvez Aoste Professionnel



www.aostefoodservice.fr

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

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