



Catalogue

PLANCHE APÉRO

*C'est l'heure
de l'apéro !*



S O M M A I R E

01 *Fromages régionaux*



02 *Fromages de vache*



03 *Fromages de brebis*

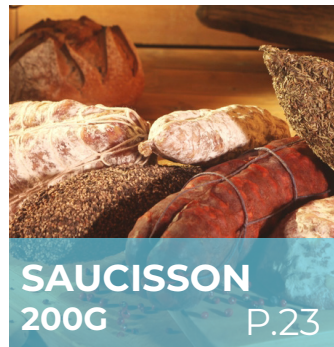


M A I R E

04 *Fromages de chèvre*



05 *Charcuterie*





01 Fromages régionaux

Bocain Vendéen - St Pierre du chemin



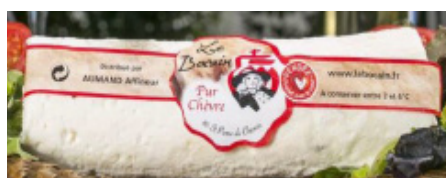
CHABIS AFFINÉ
46860
Fromage de 150g



CROTTINS AFFINÉ
46859
2 Fromages de 60g



MOTHAIS SUR FEUILLE
46858
Fromage de 180g



CHÈVRE LONG FRAIS BLANC
46867
Fromage de 280g



CHÈVRE LONG AFFINÉ
46866
Fromage de 280g



CHÈVRE LONG CENDRÉ
46865
Fromage de 280g



COEUR VENDÉEN
Fromage de 120g
46871 - Blanc
25478 - Cendré



CARRÉ AFFINÉ CENDRÉ
46933
Fromage de 200g



CARRÉ AFFINÉ BLANC
46934
Fromage de 200g



Gamme «Le Bocain» : Les saveurs de notre région

La Maison **Aumand** a lancé dans les années 1970 la marque « Le Bocain », spécialisée dans l'affinage artisanal de **fromages de chèvre**. Chaque semaine, 4000 fromages pur chèvre sont affinés avec soin. Ces fromages sont réputés pour leur qualité et leur savoir-faire traditionnel, ce qui en fait une spécialité régionale appréciée.



BÛCHETTE CENDRÉE

46869

Fromage de 125g



BÛCHETTE BLANCHE

46868

Fromage de 125g



BÛCHETTE AFFINÉE

46870

Fromage de 125g



AFFINÉ CENDRÉ DÉLICE

46932

Fromage de 150g



DÉLICE DU BOCAIN OVALE BLANC

46863

Fromage de 200g



DÉLICE CENDRÉ OVALE

46864

Fromage de 200g



CABRIS AFFINÉ

46857

Fromage de 150g



CABRIS FRAIS

Fromage de 200g

46862
46861 - Sans sel



01 Fromages régionaux

Union Laitière de la Venise Verte & Maillezaïs



COEUR VENDÉEN
59669

Fromage de vache au lait pasteurisé à pâte molle croûte lavée.

Fromage de 220g



TOMETTE DES CHAMPS
60503

Fromage de vache au lait pasteurisé à pâte molle croûte grise.

Fromage de 250g



FLEUR DES MARAIS
60504

Fromage de vache au lait pasteurisé.

Fromage de 250g



RICOCHET
59673

Fromage de vache au lait pasteurisé à pâte molle croûte lavée.

Fromage de 250g



PETIT MARAÎCHIN
52708

Fromage de vache au lait pasteurisé à pâte molle croûte lavée.

Fromage de 350g



VACHER VENDÉEN

Fromage de vache au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite.

52710
Fromage de 250g

52709
Fromage de 600g



TOMME 4 BAIES

59667

Tomme de vache au poivre et au lait pasteurisé.

Fromage de 1,5kg



MOELLEUX VENDÉEN

47922

Tomme fermier au **LAIT CRU** à pâte pressée non cuite.

Fromage de 1,7kg



BODICHE VENDÉENNE

Fromage de vache au lait pasteurisé.

40636 - Nature
Fromage de 1,5kg

40635 - Cumin
Fromage de 1,8kg



TOMME DE VENDÉE

45434

Tomme de vache au muscadet.

Fromage de 3kg



TOMME VENTRE À CHOU

59666

Tomme de vache au lait pasteurisé.

Fromage de 5kg



Le producteur de produits laitiers à Maillezais

L'Union Laitière de la Venise Verte (ULVV) est une coopérative agricole indépendante spécialisée dans la production de fromages français à base de lait pasteurisé et cru. Elle offre une gamme de fromages à pâte pressée et à pâte molle, non cuits, fabriqués à partir de lait de chèvre, de vache et de mi-chèvre.



P'TITE CABRI'YOLE
59671

Fromage de chèvre au lait pasteurisé à pâte molle croûte lavée.

Fromage de 250g



BIQUETTE DE VENDÉE
45435

Fromage de chèvre au lait pasteurisé à pâte molle croûte grise.

Fromage de 550g



TENDR'CHÈVRE
38338

Fromage au lait entier de chèvre à pâte molle croûte fleurie lavée.

Fromage de 1,5kg



SILLON BLEU
59668

Fromage de chèvre au lait pasteurisé, fumé au bois de hêtre.

Fromage de 5kg



TOMME DE CHÈVRE
59672

Fromage de chèvre à croûte lavée au muscadet.

Fromage de 5kg



LA ROUSSILLE
30720

Fromage de chèvre à croûte lavée fumé au bois de hêtre.

Fromage de 5kg



LE MAILLEZAIS
45436

Tomette mi-chèvre au lait de VACHE et de CHÈVRE pasteurisé.

Fromage de 550g



LE P'TIT MAILLEZAIS
46945

Tomette au lait de VACHE et de CHÈVRE pasteurisé à croûte fleurie.

Fromage de 220g



01 Fromages régionaux

Ferme de Nermoux, Nalliers



Gamme de fromages fermiers et biologiques

La ferme de Nermoux, ce sont des fromages au lait de vache bio produits à Nalliers.



CAMEMBERT
36451

Fromage fermier et bio au **LAIT CRU**.

Fromage de 250g



P'TIT ROND
36447

Fromage bio au **LAIT CRU** à pâte pressée non cuite.

Fromage de 400g



P'TIT GRIS VENDÉEN
144181

Fromage bio au **LAIT CRU** à pâte pressée non cuite.

Fromage de 1,4kg



PLAISIR VENDÉEN
36450

Fromage bio au **LAIT CRU** à pâte pressée non cuite.

Fromage de 2kg



TOMME FENUGREC
36449

Tomme au **LAIT CRU** de vache au fenugrec à pâte auto pressée non cuite à croûte fleurie.

Fromage de 2kg



TOMME LA VENDÉENNE
36448

Fromage bio au **LAIT CRU** à pâte auto pressée non cuite à croûte fleurie.

Fromage de 2kg



01 Fromages régionaux

Fromagerie Vendée chèvre - Froidfond

Gamme de fromages de chèvre artisanaux au lait cru

La fromagerie Vendée chèvre, ce sont des fromages de chèvre au lait cru produits à Froidfond.

CHÈVRE BÛCHETTE

Fromage de chèvre au **LAIT CRU**.

Fromage de 240g
173225 - Bûchette blanche fraîche



Fromage de 210g
173226 - Bûchette cendrée demi-affinée

Fromage de 240g
173223 - Bûchette cendrée fraîche



02 Fromages de vache

À CROÛTE LAVÉE

Les fromages à **croûte lavée**, comme le curé nantais et le munster, ont une **croûte de couleur jaune à orange-rouge** et une **odeur forte**. Leur pâte molle offre des **arômes de champignon et d'oignon**. Fabriqués par un caillage rapide, moulés et salés, ils sont affinés en lavant la croûte avec de l'eau salée ou de l'alcool, favorisant une **croûte souple et parfumée**. Cette technique, développée par des monastères au Moyen Âge, prolonge leur conservation et est pratiquée surtout dans le nord et l'est de la France.



MUNSTER CIGOGNE
40680

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait pasteurisé.

Fromage de 800g



CURÉ NANTAIS
Fromage de 750g

Fromage au **LAIT CRU** de vache à croûte lavée de forme ronde.

551638
144058 - LE FUMÉ
(Fromage fumé aux copeaux de bois)



FROMAGE DE HERVE
45665

Fromage à pâte molle. L'Exquis Herve est affiné à la bière.

Fromage de 200g



SAINT Ô NOIX
30795

Fromage au **LAIT CRU** de vache avec des cerneaux de noix.

Fromage de 3,5kg



MUNSTER CUMIN
110179

Fromage au cumin à base de lait pasteurisé, à pâte onctueuse et une croûte orangée.

Fromage de 750g



PONT L'ÉVÊQUE
112179

Fromage à pâte molle, à croûte lavée au lait pasteurisé.

Fromage de 220g



LIVAROT
32113

Fromage au lait de vache pasteurisé.

Fromage de 250g



VIEUX PANÉ
66983

Fromage au lait de vache pasteurisé, à pâte molle et à croûte lavée d'une couleur crème, à la texture onctueuse et élastique.

Fromage de 2,3kg



02 Fromages de vache À CROÛTE FLEURIE

Les fromages à **croûte fleurie**, comme le camembert et le brie, sont reconnaissables à leur **croûte blanche et duveteuse** appelée « fleur ». Ils sont fabriqués par caillage du lait avec des ferments lactiques et de la présure, puis moulés et salés. L'**affinage, qui dure de 2 à 6 semaines**, implique l'ensemencement de moisissures, notamment *Penicillium camemberti*, favorisant une **pâte souple et un taux d'humidité élevé**. Ces fromages développent une croûte blanche caractéristique pendant l'affinage, donnant leur nom de « croûte fleurie ».



**DUO ROYAL
BRIS TRUFFE**
143213

Fromage au **LAIT CRU** de Brie de Meaux et double crème pasteurisée, saveur truffe avec brisures de truffes.

Fromage de 3,8kg



BRIE DE MEAUX
53518

Fromage à pâte molle et croûte fleurie fabriqué à partir de **LAIT CRU** de vache.

Fromage de 3kg



**GALET
DE LA LOIRE**
64525

Fromage à pâte molle à croûte fleurie qui tient ses origines de la région d'Auvergne-RA.

Fromage de 260g



PETIT BRIE
556101

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé.

Fromage de 1kg



**PT CAMEMBERT
NOIR**
550042

Fromage à pâte molle au **LAIT CRU**, à croûte fleurie.

Fromage de 150g



**CAMEMBERT
DE NORMANDIE**
32116

Fromage à pâte molle au **LAIT CRU**, moulé à la main.

Fromage de 250g



CHAOURCE
32118

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au **LAIT CRU**.

Fromage de 250g



BRILLAT-SAVARIN
112318

Fromage à pâte molle double crème à croûte fleurie.

Fromage de 500g



**PT CAMEMBERT
À CHAUFFER**
103172

Fromage à pâte molle affiné. Il est crémeux et fondant une fois chauffé.

Fromage de 150g



**CRÈMEUX MONT
ST MICHEL**
65353

Fromage à pâte molle et croûte fleurie et au lait cru et entier de vaches de race Normande.

Fromage de 220g



02 Fromages de vache

À PÂTE PRÉSSÉE NON CUITE

Les fromages à **pâte pressée non cuite**, comme le Morbier et le Saint-Nectaire, sont fabriqués à partir de caillé peu chauffé et affinés en caves fraîches et humides. Leur **durée d'affinage varie de quelques semaines à plus d'un an**, influençant la texture, qui peut être plus ou moins ferme, et les saveurs. Cette méthode ancienne, utilisée notamment pour les fromages d'Auvergne et les tommes de montagne, produit une grande diversité de fromages aux goûts variés.



**MIMOLETTE
EXTRA VIEILLE**
43770

Fromage au lait pasteurisé de vache, à pâte pressée non cuite. Affiné 16 mois.

Fromage de 3,2kg



TOMME COUËRON
Fromage de 500g

Fromage au **LAIT CRU** de vache.

53746 - Nature
53747 - Muscadet



ST NECTAIRE FERMIER
52584

Fromage fermier au **LAIT CRU** de vache.

Fromage de 1,6kg



**TOMME CATALANE
URGÈLIA**
66919

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé.

Fromage de 2,5kg



ST NECTAIRE LAITIER
32105

Fromage laitier au lait pasteurisé.

Fromage de 1,8kg



TOMME DE SAVOIE
47929

Fromage au **LAIT CRU** de vache.

Fromage de 1,8kg



TIMANOIX
551265

Fromage à pâte pressée non cuite, au léger goût de noix fraîche.

Fromage de 300g



MORBIER
555630

Fromage au **LAIT CRU** de vache.

Fromage de 3,3kg



TOMETTE FERMIERE FLEURS
21511

Fromage au **LAIT CRU** de vache à pâte pressée non cuite aux fleurs.

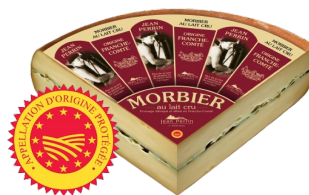
Fromage de 1,9kg



TOMME CROQUANTS AFF. LIQUEUR DE NOIX
47940

Fromage à pâte pressée non cuite à croûte frottée à la liqueur de noix et caramel ordinaire.

Fromage de 850g



MORBIER
64487

Fromage au **LAIT CRU** de vache.

Fromage de 1,8kg



CANTAL ENTRE-DEUX
59646

Fromage au **LAIT CRU** de vache.

Fromage de 2,5kg



FLEUR D'AUNIS
66086

Fromage à la croûte orangée renfermant une pâte souple et onctueuse au goût fruité.

Fromage de 3,9kg



BETHMALE G.CRU
41384

Fromage au **LAIT CRU** de vache. Fabrication traditionnelle, salée au gros sel, croûte naturelle.

Fromage de 4kg



PAIN BRUGGE APÉRO

Fromage à base de lait pasteurisé.

68410 - H.Rouge (tomates, poivrons, piments)
Fromage de 2,5kg

178436 - Graines moutarde
Fromage de 2,8kg



GOUDA PESTO

Fromage fermier au **LAIT CRU** de vache.

142576 - Pesto Rouge
Fromage de 4,5kg

142559 - Pesto Vert
Fromage de 5kg



TOMME FLEURS

47688

Fromage au goût de miel, d'arômes de fleurs et de bois jeune.

Les notes crémeuses et le caramel léger font référence à la matière première, le lait de foin.

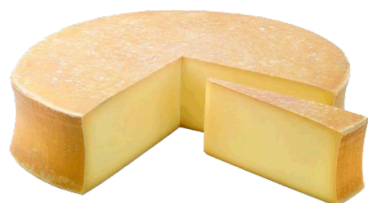
Fromage de 6kg



02 Fromages de vache

À PÂTE PRÉSSÉE CUITE

Les fromages à **pâte pressée cuite**, comme l'Emmental et le Comté, sont fabriqués à partir de caillé chauffé à plus de 50°C et affinés en caves chaudes. Aussi appelés **fromages à pâte dure**, ils **se conservent longtemps** et sont appréciés pour leur **goût fin et fruité**. Originaires des montagnes, ces fromages **développent parfois des trous pendant l'affinage**.



BEAUFORT

551635

Fromage au **LAIT CRU** à pâte pressée cuite, à croûte morgée

Fromage de 2,7kg



COMTÉ - M.TERROIRS

50894

Fromage doux au **LAIT CRU** à pâte pressée cuite. 4 mois d'affinage minimum.

Fromage de 4kg



COMTÉ BLOC - VAGNES

45876

Fromage à pâte pressée cuite au **LAIT CRU**. 4 mois d'affinage minimum

Fromage de 2,5kg



ABONDANCE

30030

Fromage au **LAIT CRU** de vache à pâte souple et fondante Affinage d'au moins mois

Fromage de 4,4kg



02 Fromages de vache

MIXTE (VACHE-CHÈVRE)

Le fromage **mixte** est fabriqué à partir de **lait frais de VACHE et de CHÈVRE** et est soigneusement mélangé pour obtenir une combinaison parfaite de saveurs et de textures. Le résultat est un fromage **crémeux, doux et légèrement acide**, avec des notes sucrées et une légère touche de sel.



MONTAGNE BETHMALE
62686

Fromage aux laits de **VACHE** et **CHÈVRE** pasteurisés à pâte pressée non cuite. Fabrication traditionnelle, croûte naturelle.

Fromage de 2,3kg



PAVÉ DE PARIS
29408

Fromage fermier au lait pasteurisé de **VACHE** et de **CHÈVRE**, à pâte semi-pressée non cuite et à croûte cendrée.

Fromage de 1kg



TOMME MARMANU CORSE
143671

Fromage aux laits de **BREBIS** et **CHÈVRE** pasteurisés à pâte pressée.

Fromage de 3kg



HERCULE VIEUX
48570

Fromage aux laits de **BREBIS** et **CHÈVRE** pasteurisés à pâte pressée non cuite. Affinage 13 mois minimum.

Fromage de 4,3kg



CHISTERA
551648

Fromage aux laits de **BREBIS** et **CHÈVRE** pasteurisés à pâte pressée non cuite.

Fromage de 4,5kg



TOMME 3 LAITS
47007

Fromage aux laits de **BREBIS**, **VACHE** et **CHÈVRE** pasteurisés à pâte pressée non cuite.

Fromage de 4,5kg



03 Fromages de brebis



TOMME BREBIS
Fromage de 1kg

Fromage fermier à pâte pressée non cuite au **LAIT CRU** de brebis.

109525 - Nature
109523 - Poivron-piment



FLEUR DU MAQUIS
551588

Fromage au lait de brebis pasteurisé, Herbes (Sariette, Romarin, Origan, Marjolaine, Basilic, Thym) à pâte molle et persillée.

Fromage de 300g



P'TIT BASQUE
37522

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de brebis pasteurisé.

Fromage de 660g



RONDIN
65616

Fromage de brebis au lait pasteurisé, pâte dure à croûte mixte et à affinage long.

Fromage de 800g



BREBIS CROÛTE BRÛLÉE
57021

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de brebis.

Fromage de 750g



CAUSSENARD
47882

Fromage de brebis à croûte naturelle, au goût de noisettes.

Fromage de 3kg



OSSAU IRATY
67204

Fromageau goût riche en saveurs florales et en fruits secs. Sa croûte épaisse 100% naturelle évoluée au fil des mois.

Fromage de 2,3kg



ROY BERGER
101046

Fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite.

Fromage de 4,5kg



FUMAISON
103027

Fromage à pâte pressée non cuite à croûte fleurie.

Fromage de 2,2kg



BLEU DES BASQUES
52973

Fromage à pâte persillée au lait entier de brebis pasteurisé.

Fromage de 3kg



PETIT AGOUR
550190

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de brebis. Ne pas consommer la croûte.

Fromage de 750g x 6



ROQUEFORT
32289

Fromage au **LAIT CRU** de brebis à pâte persillée.

Fromage de 1,35kg



BREBIAU
66070

Fromage au lait de brebis pasteurisé.

Fromage de 1,5kg



La
Legenda
de
Spanish Cheese *sl*



BREBIS FLEURS
30899

*Fromage de brebis aux fleurs.
Affiné 5 mois.*

Fromage de 3kg



BREBIS OLIVES NOIRES
30844

*Fromage de brebis aux olives noires.
Affiné 5 mois.*

Fromage de 3,5kg



BREBIS TRUFFE
30846

*Fromage de brebis à la truffe.
Affiné 5 mois.*

Fromage de 3,5kg



BREBIS PIMENT ESPELETTE
30845

*Fromage de brebis au piment d'espelette.
Affiné 5 mois.*

Fromage de 3,5kg



BREBIS PESTO
30900

*Fromage de brebis au pesto.
Affiné 5 mois.*

Fromage de 3kg



BREBIS AIL NOIR
30846

*Fromage de brebis à l'ail noir.
Affiné 5 mois.*

Fromage de 3,5kg



04 Fromages de chèvre



CROTTIN DE CHAVIGNOL
61019

Fromage au **LAIT CRU** de chèvre, à pâte molle et à croûte naturelle.

Fromage de 60g



APPOLINE AUX FLEURS
4301

Fromage de chèvre à pâte molle avec une inclusion de bonbon de rose, enrobé de mélange de fleurs.

Fromage de 100g



TOMME ADRIENNE TRUFFE ÉTÉ

48976

Fromage de chèvre à pâte molle en forme de disque épais.

Fromage de 1,4kg



STE MAURE TOURAINE FERMIER

59674

Fromage de chèvre au **LAIT CRU** à pâte molle en forme de cylindre tronconique.

Fromage de 250g



KALTBACH
142845

Fromage suisse à pâte pressée non cuite, au lait de chèvre pasteurisé.

Fromage de 4kg



SELLES SUR CHER
59657

Fromage au **LAIT CRU** de chèvre à pâte molle à croûte fleurie et cendrée au charbon végétal.

Fromage de 150g



CHABICHOU DU POITOU
67061

Fromage au **LAIT CRU** de chèvre, à pâte molle et à croûte naturelle, de type lactique.

Fromage de 150g



LE PETIT BOYARD
144059

Fromage de chèvre au **LAIT CRU**, se distingue par sa forme caractéristique en référence au fort Boyard.

Fromage de 140g



FROMAGE CHÈVRE HOLLANDAIS MIEL THYM
144830

Fromage de chèvre crémeux au miel et au thym, croûte noire et fleurs bleues.

Fromage de 5kg



BETHMALE
41385

Fromage au lait de chèvre à pâte pressée non cuite. Fabrication traditionnelle, croûte naturelle

Fromage de 3,8kg x2



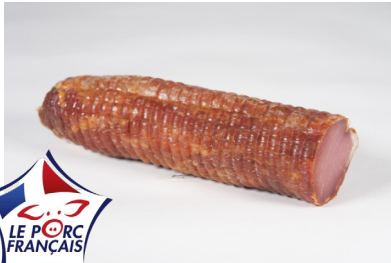
CABRERA PUR CHÈVRE
66224

Fromage au lait pasteurisé de chèvre, à pâte pressée non cuite.

Fromage de 4,2kg

05 Charcuterie

GAMME VENDÉENNE - PAUL BEGEIN



LOMO 1/2

25257

Filet de porc désossé Français.

Pièce de 1kg



LONGE VENDÉENNE

25258

Filet de porc désossé Français.

Pièce de 1kg



MULET CHORIZO

71196

Epaule, poitrine et gras de porc Français.

Pièce de 1kg



MOUSSON CANARD

71193

Gras et foie de canard, foie de volaille.

Pièce de 2,5kg



LANGOUILLE AIL PERSIL

25300

Langue de porc Française, enveloppe boudruche de bœuf naturel.

Pièce de 400g



ANDOUILLE FUMÉE ENT.

25290

Chaudin, panse de porc, enveloppe boudruche de bœuf fumé au bois de hêtre.

Pièce de 1,5kg



PÂTÉ LAPIN VENDÉEN TERRINE GRES

25297

Gorge de porc Français, lapin Vendéen 21%, gras et foie de porc Français.

Pièce de 2,7kg



PÂTÉ BASQUE TERRINE GRES

25296

Gorge, maigre et gras de porc Français.

Pièce de 2,7kg



RILLAU ANJOU COCKTAIL

25298

Poitrine de porc Français sans os.

Pièce de 1kg



05 Charcuterie

GAMME ESPAGNOLE



**CHORIZO CULAR
COUSU FORT**

36764

Viande de porc, paprika.

Pièce de 1,7kg



CHORIZO IBÉRIQUE CULAR
48593

Maigre et lard de porc.

Pièce de 900g



FUET GÉANT
71326

Viande de porc.

Pièce de 700g x20



FUET DEL PAIS

Pièce de 160g

68623 - NATURE

48626 - FINES HERBES

68624 - PAPRIKA

68625 - POIVRE

Viande de porc.



**1/2 JAMBON SERRANO
BLOC 3D**

71888

Jambon de porc, 10 mois.

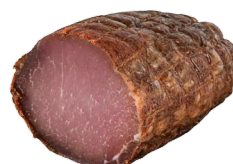
Pièce de 2,1kg x2



JAMBON SERRANO
33082

Jambon de porc, 24 mois.

Pièce de 5kg



LOMO SÈCHE
33085

Lomo de porc.

Pièce de 750g



JAMBON 1/2 IBÉRIQUE
168171

Jambon de porc de cebo ibérique.

Pièce de 2,25kg



05 Charcuterie

GAMME ITALIENNE



1/2 JAMBON FUMÉ RIALTO SPECK
49832

Cuisse de porc salée, fumée et séchée minimum 6-7 mois.
Pièce de 2,5/3kg



BRESAOLA MONTE ROSA
26179

Viande de boeuf.
Pièce de 1,5kg



COPPA MORBIDA BERRETA 1/2
164379

Viande de porc.
Pièce de 700g



PANCETTA 1/2
165969

Poitrine de porc.
Pièce de 1,5kg



SPECK 1/2 TYROL
164389

Viande de porc.
Pièce de 2,2kg



SPIANATA ROMANA PIQUANTE
168173

Viande de porc.
Pièce de 800g



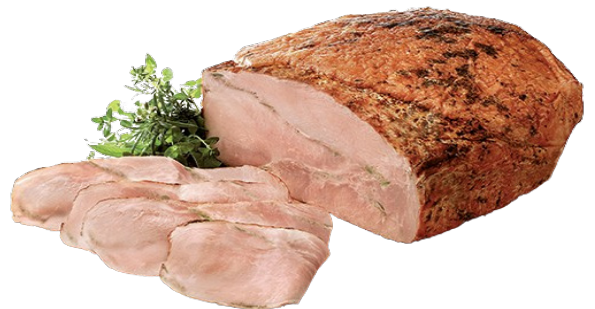
JAMBON PARME S/OS
33644

Cuisse de porc. Affiné 12 mois.
Pièce de 7kg



JAMBON CRU ITALIEN
29059

Cuisse de porc d'élevages européens, sans os.
Pièce de 5,5kg



1/2 JAMBON RÔTI HERBE

Jambon cuit au four, obtenu de viandes de porc fraîches. Sans polyphosphates et sans caséinates ajoutés

51204
Pièce de 3,5kg

160617
Pièce de 7,5kg



05 Charcuterie

GAMME CORSE



COPPA ILE DE BEAUTÉ FUMÉ

*Échine de porc français.
Se consomme cru et bien sec.*

26594
Pièce de 1,5kg
148943
Pièce de 500g



LONZO ILE DE BEAUTÉ FUMÉ

*Filet de porc français.
Se consomme cru et bien sec.*

26595
Pièce de 1,5kg
148944
Pièce de 500g



JAMBON SEC S/OS POIVRE 148945

*Jambon de porc.
(Produit à sortir du sac s/ide ½ heure
avant dégustation)*

Pièce de 6kg



FIGATELLI CORSE FUMÉ 148941

*Gorge de porc découennée,
Foie de porc.*
Pièce de 250g



PANCETTA 148946

Poitrine de porc fumé.
Pièce de 3kg



SAUCISSON CORSE FUMÉ SANGLIER 148947

*Viande de sanglier,
viande de porc.*
Pièce de 300g



SAUCISSON CORSE FUMÉ 148942

*Viande de porc, Gras de porc,
Fumé au bois de châtaignier.*
Pièce de 280/300g



05 Charcuterie

SAUCISSON 200G

SAUCISSON SEC - MAISON CHILLET

Saucisson de 200g

Boyaux chaudins, Attaché main, Non bridé.



NATURE
161225



CHÈVRE
33005



COMTÉ
141733



PIMENT ESPELETTE
141732



CÈPES
167712



BEAUFORT
165383



GOÛT FUMÉ
33295



FIGUES
167714



HERBES
165381



NOISETTES
165382



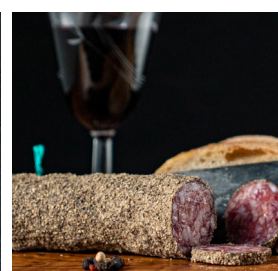
PORC
167713 Canard
167715 Sanglier
32819 Taureau



ROQUEFORT
141731



REBLOCHON
167463



POIVRE
165380



NOIX
165384



Sauf erreurs typographiques ou rupture de stock.
L'entreprise se réserve le droit de remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents.

Édité par Ovest Frais Distribution - Février 2025

Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo.

France Frais
RÉSEAU

Ovest Frais
DISTRIBUTION