

SAUCISSONS SPECIALITES

Descriptif produit

Le produit : Gamme de Saucissons Spécialités ardéchoises Pur Porc

| Produit | Saucisson nature | Ail | Beaufort | Bleu de Chèvre | Cèpes | Châtaigne | Chorizo | Enrobage Herbes |
|--------------|------------------|---------|----------|----------------|---------|-----------|---------|-----------------|
| Code article | 2745565 | 2745563 | 2745173 | 2745566 | 2745564 | 2745588 | 2745167 | 2745166 |

| Produit | Enrobage Poivre | Figues | Fourme de Montbrison | Goût Fumé | Noisettes | Noix | Olives noires | Piment et Piment d'Espelette |
|--------------|-----------------|---------|----------------------|-----------|-----------|---------|---------------|------------------------------|
| Code article | 2745164 | 2745165 | 2745169 | 2745163 | 2745578 | 2745575 | 2745569 | 2745571 |

| Produit | Poivre vert | Randonneur | Roquefort | Sanglier | St Nectaire | Taureau | Tomme de Savoie |
|--------------|-------------|------------|-----------|----------|-------------|---------|-----------------|
| Code article | 2745570 | 2745520 | 2745521 | 2745576 | 2745573 | 2745574 | 2745172 |

Conditionnement : Produit nu

Poids : 140g environ

DLC : 90 jours

Colisage : Carton de 10 kg environ



Les Avantages

- ✓ Recette traditionnelle ardéchoise
- ✓ Pur Porc
- ✓ Fabrication artisanale
- ✓ Boyau naturel
- ✓ Fleur naturelle
- ✓ Sans colorant, sans polyphosphates
- ✓ Praticité : prêt à l'emploi



Conseil de mise en œuvre

Idéal pour l'apéritif.

Se déguste également en entrée, accompagné de cornichons.

Sujet à dessication