

Charcutier traiteur

DU 8 AU 14 JUIN

Sélection **MONOPRIX**

Le lonzo Sampiero est une charcuterie d'exception, élaboré à partir de filet de porc soigneusement sélectionné pour offrir une viande maigre, tendre et savoureuse. Lentement affiné et légèrement fumé, il développe des arômes délicats et authentiques qui reflètent tout notre savoir-faire traditionnel. Sa texture fondante et son goût subtil en font un produit raffiné, idéal aussi bien à l'apéritif que dans des recettes gourmandes. Parfait pour valoriser une table et séduire les amateurs de charcuterie fine.



28€40
LE KG

Lonzo fumé Corse
Au choix également : *coppa fumée Corse**

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



18€80
LE KG

Pâté au figatelli
TRANSFORMÉ EN
FRANCE



15€90
LE KG

Poivrons grillés marinés
Au choix également : aubergines grillées, fantasia de légumes
TRANSFORMÉS EN
FRANCE



26€90
LE KG

Saucisson corse de sanglier
La pièce de 280 g
96€07 le kg
Au choix également : *figatelli corse 250 g**
TRANSFORMÉ EN
FRANCE



19€15
LE KG

Jambon nature sans os 12 mois
TRANSFORMÉ EN
FRANCE