

Charcutier traiteur

DU 11 AU 15 NOVEMBRE

Sélection MONOPRIX

La saucisse sèche d'Auvergne I.G.P. a été élaborée à partir de porcs issus d'élevages familiaux situés dans le Massif central. Les animaux ont reçu une alimentation à base de céréales (collectées pour partie en zone de montagne).

Les saucisses sèches, ont été séchées dans nos ateliers à Aurillac (Cantal) à proximité de la zone d'élevage. Le boyau et la fleur de surface utilisés sont naturels. Ce produit ne contient aucun colorant ni arôme artificiel.

En choisissant ce produit vous faites donc le choix d'un produit de terroir de qualité et d'une agriculture respectueuse de l'environnement parfaitement encrée dans son territoire.



Saucisse sèche d'Auvergne I.G.P.

La pièce de 320 g

10€80 les 2 au lieu de 14€40

Panachage possible avec :

saucisson sec d'Auvergne I.G.P.

250 g*

ORIGINE
FRANCE



16€50

**Jambon cuit des montagnes
avec couenne**

ORIGINE
FRANCE



19€90

**Jambon sec d'Auvergne
12 mois d'affinage I.G.P.**

ORIGINE
FRANCE



5€
LE KG

**Salade de carottes râpées
TRANSFORMÉ EN
FRANCE**



10€50
LE KG

**Salade museau de bœuf
TRANSFORMÉ EN
FRANCE**

* Prix différent. Voir prix et caractéristiques des autres variétés en magasin. En cas de réduction ou produit offert lié à l'achat de plusieurs produits, l'offre s'applique sur le moins cher des produits.
PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON CHARCUTERIE-TRAITEUR À LA COUPE