

# Charcutier traiteur

DU 5 AU 10 MAI

## Sélection **MONOPRIX**

Le Guanciale est une charcuterie italienne faite à partir de la gorge de porc, salée, assaisonnée et affinée pendant au moins 50 jours. Ce gras noble, au goût doux et à la texture fondante, est essentiel dans des recettes comme les pâtes carbonara et amatriciana.



**Guanciale**

**14€90**  
LE KG

ORIGINE  
ITALIE



**Jambon à l'ancienne**

**19€90**  
LE KG

ORIGINE  
FRANCE



**Jambon Serrano 14 mois**

**18€**  
LE KG

ORIGINE  
ESPAGNE



**Paëlla**

**12€90**  
LE KG

TRANSFORMÉ EN  
FRANCE



**Rôti de porc cuit**

**13€90**  
LE KG

ORIGINE  
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