

Charcutier traiteur

DU 13 AU 19 AVRIL

Sélection **MONOPRIX**

Ce jambon est confectionné avec soin à partir d'une cuisse entière de porc rigoureusement sélectionnée. Après avoir été finement assaisonné, il est cuit à l'étouffée à basse température pendant plus d'une demi-journée. Cette lente cuisson avec l'os ayant conservé toutes ses liaisons à la viande offre une cuisson sur os avec une texture moelleuse et un goût inimitable. Peu calorique, riche en protéines, pauvre en lipides, il a sa place dans l'alimentation quotidienne. À déguster aussi bien chaud que froid !



16€90
LE KG



**Jambon supérieur avec os
du jarret**

**ORIGINE
FRANCE**



11€
LE KG

Penne alla Genova
Au choix également : *taboulé
oriental**, *piémontaise jambon œuf**
**TRANSFORMÉES EN
FRANCE**



21€50
LE KG

**Jambon cru 12 mois d'affinage
"Naturals"**

**TRANSFORMÉ EN
FRANCE**

13€90

LE KG
Rosette de Lyon
Au choix également : *pavé enrobé
de poivre**

**ORIGINE
FRANCE**

