

Charcutier traiteur

DU 3 AU 9 AOÛT

Sélection **MONOPRIX**

Le jambon de Parme A.O.P. provient d'un savoir-faire italien ancestral de la région de Parme. Sans additifs, seulement 2 ingrédients sont utilisés pour sa fabrication : des cuisses de porc italiens et du sel marin. Le jambon de Parme A.O.P. Casa Modena affiné 20 mois se distingue par une maturation longue qui révèle toute la richesse et l'équilibre de ses arômes. Sa texture fondante libère des notes intenses de fruits secs, de beurre et une belle longueur en bouche. Produit de dégustation par excellence, il sublime instantanément une planche apéritive ou une cuisine raffinée.



21€90
LE KG



Jambon de Parme A.O.P. 20 mois

ORIGINE
ITALIE



16€
LE KG



**Jambon cuit supérieur au torchon
"Monoprix Gourmet"**

ORIGINE
FRANCE



9€90
LE KG



**Mortadelle de Bologne I.G.P.
aux pistaches**

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



16€75
LE KG

Lasagne Ortolana

TRANSFORMÉE EN
FRANCE



16€75
LE KG

Lasagne bolognaise

TRANSFORMÉE EN
FRANCE