

REFERMABLE - Saveurs Préservées

FROMAGER AFFINEUR
1948

EntreMont

COMTÉ



28/03/2022

07422020032326

COMTÉ



Affiné sur
planches d'épicéa

POIDS NET : 130 g

Suggestion de présentation



Brillat-Savarin affiné
Au lait de vache pasteurisé
origine France

FABRIQUE PAR FROMAGERIE LINCET
89100 SALIGNY

BRILLAT-SAVARIN AFFINÉ - INDICATION
GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Fleury Michon

Maison Familiale & Vendéenne depuis 1905

le Supérieur

Label Rouge

41220410 20 25
VIANDE-FRANCE

10 MAR 22



À conserver entre 0°C et +4°C.
À consommer jusqu'au :

4

TRANCHES
SANS COUENNE



3 095758 585012

POIDS NET: 160g e
4 PORTIONS

NUTRI-SCORE



Homologation n° LA 29/99

DÉCRET DU 05.01.07

JAMBON CUIT
DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

CERTIFIÉ
PAR
Certipaq

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES :
Jambons issus de porcs Label Rouge.
Jambons fabriqués à partir de cuisses entières
de porc, fraîches et rigoureusement sélectionnées
CERTIPAQ - 11, villa Thoréton - 75015 Paris

SAVOIR-FAIRE
Charcutier
• DEPUIS 1905 •

ÉLEVAGES
& VIANDES
SÉLECTIONNÉS

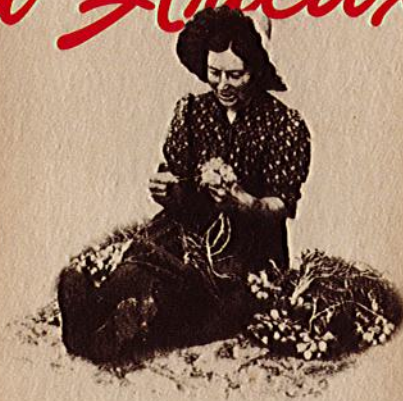
FAÇONNÉ À LA MANIÈRE
DANS NOS ATÈLIERS
FRANÇAIS

B

T



AIL FUMÉ *d'Arleux*



Groupement des producteurs d'ail Fumé d'Arleux
Place du Général de Gaulle, 59151 Arleux





iméale

La
omme
E TERRE
CHAIR FERME



Homologation n° LA 02 / 20



Homologation n° LA 02 / 20

DÉCOUVREZ LA
POMME DE TERRE
LABEL ROUGE
PRIMEALE,
UNE VARIÉTÉ SÉLECTIONNÉE
POUR SA QUALITÉ SUPÉRIEURE,
DU CHAMP À L'ASSIETTE :

- COTÉ CULTURE, NOS CHAMPS SONT SÉLECTIONNÉS DANS LES MEILLEURS TERROIRS FRANÇAIS POUR RESPECTER LE CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE.
- COTÉ CUISINE, CETTE VARIÉTÉ SÉLECTIONNÉE PERMET DE CONSERVER À LA CUISSON UNE TENUE PARFAITE ET UNE BELLE COULEUR JAUNE POUR RÉGALER VOS PAPILLES.

AVEC LEUR TAILLE HOMOGÈNE ET LEUR PEAU FINE, ELLES VOUS ASSURENT UNE CUISSON ET UNE DÉGUSTATION PARFAITES, AVEC UN GOÛT UNIQUE.

Goûtez-la et vous serez vite conquis !

RENSEI
ENT
ULFR

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES :

- VARIÉTÉS SÉLECTIONNÉES PAR UN JURY
- VARIÉTÉS À CHAIR JAUNE NOIRISSANT FAIBLEMENT À LA CUISSON

Les modes



À LA
VAPEUR
20 MIN



À LA
POÊLE
25 MIN

POMME
À LA

45 MIN

45 min = temps préparation

- 8 POMMES
DE TERRE LABEL
ROUGE PRIMEALE
- HUILE D'OLIVE
- 1 Gousse d'Ail

- RINCEZ
TERRE,
DE LA
- MÉL
VERS

[illegible]

6 ŒUFS FRAIS
LABEL ROUGE
POULES FRANÇAISES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

POULET FRANÇAIS



1 AREFI