

CATALOGUE

Présentation

des saucissons



Nature



Prix: 3,80€

180g

Goût :

Issu d'une
fermentation
lactique, typique du
saucisson sec.

Texture :

Moelleuse.

Chèvre



Prix: 4,00€

180g

Goût :

Issu d'une fermentation lactique typique du saucisson sec et d'un goût peu prononcé de fromage de chèvre.

Texture :

Moelleuse.

Comté



Prix: 4,10€

180g

Goût :

Issu d'une fermentation lactique typique du saucisson sec et d'un goût peu prononcé de comté.

Texture :

Moelleuse.

Herbes



Prix: 3,80€

180g

Goût :

Issu d'une fermentation lactique typique du saucisson sec. Arrière goût d'herbes de provence non prononcé

Texture :

Moelleuse.

Poivre



Prix: 3,80€

180g

Goût :

Issu d'une fermentation lactique typique du saucisson sec. Arrière goût de poivre non prononcé

Texture :

Moelleuse.

Noisettes



Prix: 3,80€

180g

Goût :

Issu d'une fermentation lactique typique du saucisson sec. Arrière goût de noisettes

Texture :

Moelleuse.

Piment d'espelette



Prix: 3,80€

180g

Goût :	Issu d'une fermentation lactique typique du saucisson sec. Goût caractéristique du piment d'espelette
Texture:	Moelleuse.

Production artisanale



Lot de 3
saucissons
au choix :

11€

PASSEZ COMMANDE EN SCANNANT NOS QR CODES



Fichier format EXCEL



Fichier format PDF