

Fiorino

Raffiné à la perfection



Saveur méridionale.
Distinctif comme garniture de pain,
irrésistible à l'apéro.



Fiorino, une vraie sensation de goût.

Fiorino est la combinaison parfaite du goût et du savoir-faire. Préparé avec les meilleurs morceaux de viande de porc et de lard et caractérisé par une légère touche méridionale. La moisissure naturelle et quatre semaines de maturation lui confèrent son caractère authentique. Avec son grain fin et sa finition artisanale, Fiorino est un incontournable qui apporte raffinement et variété à chaque instant.

RAFFINEMENT À CHAQUE INSTANT

Grâce à son caractère raffiné et sa subtile touche méridionale, Fiorino offre une saveur unique qui s'adapte à chaque moment.

- **Tapas & Apéro**

L'accord idéal pour un apéro raffiné. Avec sa saveur subtile, Fiorino se marie à merveille avec fromages, olives et tapenades.

- **Sandwichs créatifs**

Sur le pain, Fiorino séduit par son caractère subtilement méridional. La base parfaite pour des combinaisons créatives qui subliment chaque sandwich ou focaccia.

- **Barbecue**

Fiorino s'apprécie aussi autour du barbecue. Délicieux en accompagnement ou en carpaccio frais avec citron, roquette et parmesan.



**Fiorino offre du raffinement et
une subtile touche méridionale
à chaque occasion.**



Emballage :
Emballage
microperforé



Poids : 1,1 kg



Dimensions :
25 cm L x 9 cm B
x 7 cm H



Conservation :
max. 7 °C



DLC : 7 semaines




Imperial

Grote Baan 200, B-9920 Lievegem | T +32 (0)9 370 02 11 | deli@imperial.be | www.imperial.be



Imperial Foodprofessionals