

Marcassou Genova



Les herbes méditerranéennes
donnent au Marcassou
Genova sa saveur méridionale
authentique et raffinée.



Salami pur porc au délicieux goût des Ardennes.

100% pur porc. 100% ardennais.

Ce salami 100% pur porc a mûri pendant trois semaines afin de développer sa saveur Marcassou Genova pleine de caractère.

- Gros grain ondulé
- Aspect artisanal
- Avec un boyau de qualité pour un rendement de coupe optimal

Mélange d'épices méditerranéennes.

Les épices méditerranéennes donnent au saucisson une délicieuse saveur méridionale. La fleur blanche et l'air pur des Ardennes confèrent au saucisson son caractère, sa finesse et la profondeur typique de Marcassou.



L'assortiment Marcassou est synonyme de véritable savoir-faire artisanal et de caractère.

Dans les forêts ardennaises de Champlon, nos différentes spécialités ardennaises Marcassou y acquièrent chacune sa propre recette, caractère et durée de maturation : des charcuteries raffinées aux spécialités fumées et snacks savoureux.

**DÉCOUVREZ L'ASSORTIMENT
MARCASSOU COMPLET SUR
WWW.IMPERIAL.BE.**



**Séché, mûré, assaisonné...
au cœur des Ardennes. On le ressent
à chaque bouchée.**



Emballage :
Emballé sous
atmosphère
protectrice



Poids :
± 1.5 kg



Dimensions :
520L x 110B x 80H



Conservation :
À conserver au frais et
au sec à max. 7 °C



DLC: 8 semaines



Trouvez l'inspiration
sur www.imperial.be


Imperial

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



Imperial Foodprofessionals