

Salaisons

Les Jambons Jourdan utilisent pour leurs charcuteries des cochons nourris à la farine d'orge. Ces jambons traditionnels de Normandie sont fumés artisanalement, en cheminée, au bois de hêtre.

Producteur : **Jambons Jourdan**
50570 Carantilly

| Jambons du bocage fumage artisanal | Conditionnement | Quantité Minimum | Durée moyenne de vente |
|---|------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Jambon entier à l'os | Emballage papier | 1 pièce | 120 j. |
| Jambon entier désossé | Plastique - sous vide | 1 pièce | 120 j. |

Charcuteries

A l'instar des Trappistes de Belgique, les Trappistes de Bricquebec (Manche), sont réputés pour leurs charcuteries artisanales. Si aujourd'hui ce ne sont plus les moines qui fabriquent eux-mêmes la charcuterie, leurs recettes sont jalousement protégées et scrupuleusement respectées.

Producteur : **Charcuterie de la Trappe**
50260 Bricquebec

| Verrines - couvercle verre, joint caoutchouc (emballage perdu - vidange comprise) | Conditionnement | Quantité Minimum | Durée moyenne de vente |
|--|------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Suprême au foie gras - Verrine 180 g | Carton de 12 pièces | 12 pièces | 2 ans |
| Rillettes de canard - Verrine 180 g | Carton de 12 pièces | 12 pièces | 2 ans |

| Verrines - couvercle métal (emballage perdu - vidange comprise) | | | |
|--|---------------------|-----------|-------|
| Paté du Père Marc - Verrine 180 g | Carton de 12 pièces | 12 pièces | 2 ans |
| Confit de foie de porc - Verrine 180 g | Carton de 12 pièces | 12 pièces | 2 ans |
| Jambonneau - Verrine 220 g | Carton de 12 pièces | 12 pièces | 2 ans |