Jambon de Parme Affiné 20 mois

Read More

SKU:

Price: 39,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Epicerie Fine

Product Description

AOP Jambon de parme Prosciutto di parma. L’usage d’additifs alimentaires autre que le sel marin est interdit par la loi qui encadre son cahier des charges. Sa typicité de saveur, d’arômes et de texture a construit sa réputation internationale; le Jambon de Parme est apprécié des gourmets les plus exigeants, toutes cultures gastronomiques confondues. En 1996, le Jambon de Parme reçoit une des toutes premières Appellations d’Origine Protégée de l’histoire. Vendu désossé, en morceau prêt à trancher ou à la coupe. Tarification au kilogramme. Disponible à partir du 30 juillet 2021.

Coppa Di Parma

Read More

SKU:

Price: 29,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Epicerie Fine

Product Description

La **Coppa di Parma** est issue d'une tradition remontant à l'an 1700 ; au goût doux et persistant en bouche et au parfum délicat, elle est obtenue à partir du cou des cochons italiens. La viande fraîche est aromatisée avec du sel, poivre, arômes naturels et vin blanc, puis elle est mise en sac et séchée pendant au moins 60 jours. Disponible à la

coupe et tranchée. Tarification au kilo. Disponible à partir du 30 Juillet 2021.

Speck Jambon des Alpes

Read More

SKU:

Price: 20,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Epicerie Fine

Product Description

Le fameux jambon italien des Alpes ! Il est obtenu de la cuisse non grasse et désossée du porc selon un procédé entièrement artisanal. Ce jambon cru très maigre est plus relevé que les jambons crus ordinaires et délicatement fumé. Il peut être servi seul mais aussi avec du melon ou du fromage fondu. Vendu en morceau et à la coupe, prix au kilo. Disponible à partir du 30 Juillet 2021.

Fromage de chèvre Madurado Bodega

Read More

SKU:

Price: 25,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Epicerie Fine

Product Description

Fromage de chèvre Alimentos de Extremadura. Ce fromage est issu de l'élevage local d'Extremadura dans la Sierra entre l'Espagne et le Portugal. Doux en bouche, il accompagne les salades coupé en dés et mérite sa place sur un plateau de fromages...

Cidre Portugais Bio Musa Peste

Read More

SKU:

Price: 4,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Cidres et Bières, Epicerie Fine

Product Description

Cidre biologique portugais. Saveur fruitée avec un arrière-goût sec et légèrement acide. Cordon en mousse fine et persistante. Sans sucre ajouté et 100% biologique. Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière directe. À servir à une température comprise entre 4 ° C et 7 ° C. **Suggestion :** Idéal avec des noix et du fromage à la crème. Poisson de rivière ou poulet des champs. Salades fraîches et croustillantes.

Cidre artisanal Portugais Letra

Read More

SKU:

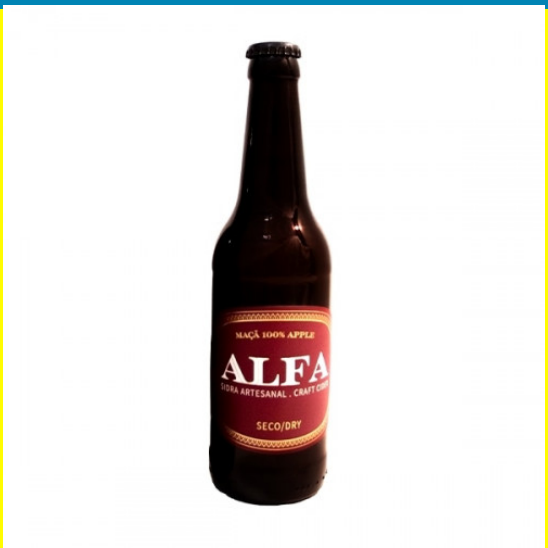
Price: 4,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Cidres et Bières, Epicerie Fine

Product Description

Cidre artisanal portugais. 100% pomme et cidre artisanal produit avec des variétés de pommes portugaises. Ce Cidre a une saveur rafraîchissante avec une acidité douce et équilibrée avec des notes de vanille. Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière directe. Servir à une température entre 4 ° C et 7 ° C. **Suggestions :** Se marie parfaitement avec le camembert, le risotto aux champignons ou la tarte aux pommes.



Alfa Cidre portugais

Read More

SKU:

Price: 3,50€ TTC

Stock: instock

Categories: Cidres et Bières, Epicerie Fine

Product Description

Cidre artisanal portugais. Pressage à froid des pommes. Utilisation de différentes variétés de pommes. Fermentation en cuves acier inoxydable. Fermentation à basse température pour maintenir les arômes de fruits. Période de maturation de 4 à 6 mois. Couleur jaune avec une touche verte. Arômes de pomme et de banane. Bouche fraîche, florale et une touche d'agrumes. Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière directe. À servir à une température comprise entre 4 ° C et 7 ° C. **Suggestions:** Se marie bien avec les plats rôtis, les crustacés, le fromage et les desserts sucrés.

Pastèque de l'Algarve

Read More

SKU:

Price: 1,20€ TTC

Stock: instock

Categories: Epicerie Fine

Product Description

Pastèque issue de l'agriculture vivrière de l'Algarve au Portugal. Culture traditionnelle de plein champ. Variété Melancia Preta.

Melon Galia de l'Algarve

Read More

SKU:

Price: 3,50€ TTC

Stock: outofstock

Categories: Epicerie Fine

Product Description

Melon issu de l'agriculture vivrière de l'Algarve au Portugal. Culture traditionnelle de plein champ. Variété Galia.

Melon vert de l'Algarve

Read More

SKU:

Price: 3,50€ TTC

Stock: instock

Categories: Epicerie Fine

Product Description

Melon issu de l'agriculture vivrière de l'Algarve au Portugal. Culture traditionnelle de plein champ. Variété Pele De Sapo.

Melon Branco de l'Algarve

Read More

SKU:

Price: 3,50€ TTC

Stock: instock

Categories: Epicerie Fine

Product Description

Melon issu de l'agriculture vivrière de l'Algarve au Portugal. Culture traditionnelle de plein champ. Variété Melao Branco.

Melon Cantaloup

Read More

SKU:

Price: 3,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Epicerie Fine

Product Description

Melon issu de l'agriculture vivrière de l'Algarve au Portugal. Culture traditionnelle de plein champ. Variété Cantaloup.