

Régis Bahier lève le voile
sur sa nouvelle gamme 2010 !

les Viandes Charcutières

RECETTES AUTHENTIQUES

- Recettes Traditionnelles*
- Viandes nobles fabriquées et cuites dans nos ateliers
(carré de porc ou filet de dinde pour les rôtis)
- Jarrotins et Petit Salé cuits lentement dans un bouillon aux épices pour une viande savoureuse
- Rôtis et Carré cuits au four à la vapeur pour garantir le moelleux de la viande

*conformément à la réglementation des produits traditionnels

PACKAGINGS PRATIQUES ET QUALITATIFS

- Impact en linéaire
- Visibilité des produits en facing
- Barquette noire pour un meilleur repérage
(rôtis tranchés et carré)
- Rapidité de mise en œuvre
- Ouverture facile
- Prêts à déguster ou à réchauffer selon les goûts

Retrouvez tous nos produits sur
www.bahier.com



Carré de porc à partager • 500g env.



Jarrotins de porc • 700g env.



Petit Salé • 300g env.



Rôti de porc aux herbes • 220g



Rôti de porc • 220g



Carré de porc • 180g



Rôti de dinde • 220g