



GranTerre

PRODUCTEUR DE
GASTRONOMIE ITALIENNE

LA CHARCUTERIE



GranTerre

GranTerre est né d'un grand rêve, en tant que référence de la gastronomie italienne en matière de **charcuterie et de fromages affinés**. GranTerre est la planche des grandes saveurs, expression des diverses régions et territoires, chacun étant le gardien de ses propres spécificités et de ses propres excellences.

Groupe agroalimentaire coopératif italien, issu de l'union d'expériences, de savoir-faire, de traditions, **GranTerre produit un ensemble d'excellentes AOP, IGP et autres spécialités italiennes** depuis des décennies.



GranTerre l'Italie de l'excellence

Nés de la **terre italienne** et de la passion de nos producteurs, nous unissons traditions, savoir-faire et territoires d'exception. Nous avons bâti des relations solides, donnant la parole aux personnes, touchant leurs cœurs et leurs palais. Nous offrons le meilleur de la gastronomie italienne dans le domaine de la **charcuterie** et des **fromages affinés**, produits de terroirs, fruits d'un savoir-faire unique.

Nous incarnons la force de l'union partageant une même vision. Nous représentons le travail et la passion de nos éleveurs et producteurs qui œuvrent avec respect pour la nature et l'avenir des générations futures. Aujourd'hui, notre rêve est grand : innover et renouveler, repousser les limites vers de nouveaux horizons, s'appuyer sur notre spécialisation pour répondre aux besoins de demain.

Ne jamais cesser d'échanger, de raconter des histoires inédites, et d'imaginer un avenir plus savoureux, plus sain, plus authentique, au service des hommes et pour le bien-être des hommes.

GranTerre, c'est l'Italie authentique au service des grandes saveurs et de l'innovation.



Un savoir-faire au service de l'excellence



Le groupe GranTerre se distingue par son **savoir-faire artisanal et industriel dans la fabrication de produits d'exception**. Grâce à des équipements de pointe et un contrôle rigoureux à chaque étape de la production, GranTerre garantit des produits de qualité et au goût authentique.

La **qualité**, la **sécurité** et la **transparence** des processus de production sont les éléments fondamentaux d'une politique d'entreprise qui nous a conduits à mettre en œuvre un système de qualité et de sécurité alimentaire, garanti par de nombreuses certifications dans toutes nos installations de production.



Chaque produit est soumis à un programme de contrôle et d'analyse minutieux qui garantit le respect des paramètres définis à chaque étape du processus de production, de la transformation de la matière première à l'emballage du produit fini.



Engagé auprès des territoires et valorisant les savoir-faire traditionnels de la gastronomie italienne, GranTerre valorise les produits régionaux au travers des labels AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée) garantissant aux consommateurs des produits au caractère unique, élaborés selon des normes strictes, respectant à la fois la tradition et l'authenticité des terroirs.



En parallèle, GranTerre aborde les dimensions environnementale, sociale et économique comme un levier de développement stratégique et œuvre chaque jour pour la réduction de son empreinte écologique, soutient des initiatives locales et favorise une agriculture responsable, durable et respectueuse de l'environnement.



LES MARQUES



Sur une planche, il n'y a jamais une seule chose, c'est toujours l'union d'une multitude de qualités, de typicités, de variétés. C'est pourquoi la planche est le symbole de notre histoire et de notre identité. Parmareggio, Casa Modena, Senfter, Agriform, une combinaison d'excellence italienne qui se reflète dans la saveur de nos charcuteries et fromages AOP et IGP.



Casa Modena est la maison de la tradition gastronomique de la région d'Emilia. Une terre riche, où l'attention, les traditions transmises au fil du temps et le savoir-faire des maîtres charcutiers sont les principaux ingrédients pour créer une excellence de valeur et de saveur uniques.

Casa Modena incarne l'essence même de la tradition gastronomique de la région émilienne. Une terre fertile, où l'héritage des savoir-faire ancestraux, l'attention minutieuse portée aux détails et l'expertise des maîtres charcutiers se conjuguent pour donner naissance à des produits authentiques et des saveurs uniques.



Depuis plus de 160 ans, Senfter fait entrer dans nos foyers un produit d'excellence du territoire du Tyrol du Sud, le speck.

Il est originaire du Val Pusteria, au pied des Dolomites, où la tradition des charcutiers du Tyrol du Sud se transmet de père en fils et où la terre, avec son microclimat, donne au speck cette saveur typique inimitable.



JAMBON CUIT

Les jambons cuits italiens, symboles de la tradition gastronomique italienne, offrent une saveur délicate et raffinée. Fabriqués selon des méthodes artisanales transmises de génération en génération, ces jambons se distinguent par leur texture fondante et leur goût subtilement parfumé.



Jambon cuit Gran Tenerone

Le Jambon cuit Gran Tenerone GranTerre fabriqué à partir de cuisses de porc fraîches, est assaisonné de manière typiquement italienne. Cuit lentement à la vapeur, il possède une texture tendre et un goût authentique.

8157000 - 1 pièce



Jambon cuit Granmagro

Le Jambon cuit Granmagro est préparé à partir de cuisses de porc sélectionnées et soigneusement parées pour enlever un maximum de gras. Sa cuisson à la vapeur lui donne une texture tendre et un goût délicat.

3436000 - 1 pièce





Jambon cuit aux herbes Rustico

Le Jambon cuit aux herbes Rustico, assaisonné d'herbes aromatiques, est cuit à la vapeur puis rôti, développant une légère dorure. Son goût raffiné et aromatique offre une expérience gustative unique.

2608000 - 1 pièce 3559000 - 1/2 pièce



Jambon cuit à la truffe

Le Jambon cuit à la truffe, préparé à partir de cuisses de porc entières, est cuit lentement à la vapeur. L'ajout de truffe lui confère une saveur raffinée et un goût unique.

3638000 - 1/2 pièce



PORCHETTA



Porchetta Montagna 1/2

La Porchetta, symbole de la tradition italienne, est un rôti de porc farci d'herbes aromatiques. Préparée à partir de longe et de poitrine de porc, elle est assaisonnée d'épices et rôtie lentement au four. Ce plat savoureux peut être dégusté froid en tranches fines ou chaud en tranches épaisses.

3501000 - 1/2 pièce



MORTADELLA



Originaria de Bologne, la mortadelle est une charcuterie italienne à la texture tendre et au goût délicatement aromatique. Idéale en tranches fines, elle peut être dégustée en antipasti, sandwich, ou en cubes pour un apéritif original.



Mortadella Bologna IGP Pistachée

La Mortadella Bologna IGP aux pistaches Casa Modena, fidèle à la tradition de l'Émilie-Romagne, avec une recette exclusive et simple qui respecte les normes strictes de l'IGP.

3418000 - 1/2 pièce - 6 kg 3334000 - 1/2 pièce - 3 kg



Mortadelle pistachée

Fruit du savoir-faire unique de Casa Modena, la recette de la mortadelle aux pistaches et sa cuisson lente et maîtrisée permettent à la mortadelle d'acquiescer son goût raffiné.

3344000 - 1/2 pièce - 10kg 8445000 - 1/2 pièce - 3kg



Mortadelle à la truffe d'été 1,5%

Cette mortadelle combine assaisonnements classiques et le goût incomparable de la truffe d'été pour un équilibre parfait.

8276000 - 1/2 pièce - 2,5kg

JAMBON SEC



Le "prosciutto crudo" est une charcuterie italienne raffinée, faite de cuisses de porc salées et séchées à l'air, affinées lentement pour développer ses arômes. Chaque région d'Italie apporte sa touche unique.



Jambon italien

Ces jambons secs italiens proviennent de cuisses de porcs maigres, sélectionnées et préparées de façon traditionnelle. Ils sont affinés pendant plusieurs mois jusqu'à obtenir une consistance optimale.

5048000 - Belmagro 7 mois 5026000 - Borgoforte 8/9 mois



Jambon de Parme AOP

Le Jambon de Parme AOP, fruit d'un savoir-faire ancestral de la région de Parme, se distingue par sa couronne ducale, symbole de son authenticité. Fabriqué avec des cuisses de porcs italiens et du sel de mer, il est lentement affiné pour développer une saveur délicate et raffinée, reflet du terroir et de la tradition de Parme.

5153000 - 14 mois 5074000 - 16 mois

5009000 - 18 mois Grancrù - Paré au couteau

5072000 - 20 mois Grancrù - Paré au couteau



Jambon San Daniele AOP

Le Jambon San Daniele AOP, affiné pendant 16 mois, est préparé selon une tradition artisanale du Frioul-Vénétie Julienne, avec du sel marin et une maturation naturelle.

5008000 - 16 mois





SPECK



Le speck, charcuterie typique du Tyrol, se distingue par son goût fumé et aromatique. Fabriqué à partir de cuisses de porc, salées et assaisonnées d'herbes et d'épices, il est affiné par séchage à l'air et un léger fumage, offrant une texture unique et un arôme distinctif. Idéal en tranches fines pour des antipasti, des tartines ou des plats régionaux.



Speck Alto Adige IGP

Le Speck Alto Adige IGP, produit et affiné dans la région montagneuse entre la vallée de la Pusteria et les Dolomites. La méthode traditionnelle de fabrication lui confère une texture ferme et une saveur rustique et délicate.

1062000 - IGP 1/2 pièce



Speck Montagne

Le Speck Montagne, fabriqué par Senfter, allie sélection rigoureuse des matières premières et un léger fumage. Son affinage à l'air lui donne un goût délicat et une texture tendre.

1040000 - 1/2 pièce

1091000 - 1 pièce

COPPA



La Coppa est une charcuterie ancestrale d'Italie, fabriquée à partir de l'échine de porc, salée, assaisonnée et affinée pour développer une saveur délicate et une texture tendre.



Coppa de Parme IGP - ⌚ 3 mois

Cette Coppa IGP est fabriquée à partir d'échine de porc rigoureusement sélectionnée, assaisonnée de sel et d'épices, puis affinée en boyau naturel et ficelée pour une texture tendre et un goût équilibré.

3134000 - 1 pièce



Coppa

Coppa assaisonnée et affinée de manière traditionnelle.

5208000 - 1/2 pièce



Lonzino séché - ⌚ 45 jours

Le Lonzino est une longe de porc assaisonnée, embossée et affinée pendant environ 45 jours. Le boyau est retiré pour faciliter le tranchage et la longe est enveloppée et protégée par une feuille d'aluminium.

3130000 - 1 pièce

⌚ Durée d'affinage indicative



BRESAOLA



La Bresaola est une charcuterie italienne de Lombardie, fabriquée à partir de viande de bœuf maigre, salée et assaisonnée, puis séchée à l'air. Elle se déguste souvent en tranches fines, idéale pour un antipasto léger et raffiné.



Bresaola della Valtellina IGP

Produite dans la vallée de la Valtellina, cette Bresaola IGP présente un goût puissant, une couleur rouge intense et une texture ferme, avec peu de marbrures.

3163000 - 1/2 pièce



Bresaola

La « Punta d'Anca » est fabriquée à partir du cœur du rumsteak, et la « Sottofesa » à partir de sous-noix de races bovines de qualité. La Bresaola est préparée et affinée selon les méthodes traditionnelles.

4220000 - Punta d'Anca - 1/2 pièce

5214000 - Sottofesa - 1/2 pièce

3175000 - sottofesa - 1 pièce



LARDO DI COLONNATA IGP 6 mois



Le Lardo di Colonnata IGP est un lard toscan affiné dans des vasques de marbre, lui conférant des arômes uniques. Massé avec du sel et des épices, il est affiné pendant 6 mois. Sa saveur délicate et parfumée, enrichie d'herbes, en fait un produit d'exception.

5931000



PANCETTA



La pancetta est une charcuterie italienne à base de poitrine de porc, assaisonnée d'un mélange d'épices, puis affinée pour développer une texture fondante et ferme. Elle est idéale pour rehausser de nombreux plats.



Pancetta montagne fumé

Délicatement salée et aromatisée à sec avant un fumage naturel au bois de hêtre puis affinée.

1011000 - 1/2 pièce



Pancetta séchée

Pancetta plate offrant une tranche maigre, savoureuse, elle est parfaite pour sauces, condiments ou à déguster en dés ou lanières.

3710000 - 1/2 pièce



Pancetta magrissima

Pancetta maigre produite à partir de viande de porc salée, assaisonnée, roulée puis séchée.

3745000 - 1/2 pièce



Pancetta Coppata

La pancetta est enroulée autour de la coppa après avoir été aromatisée. Elle est mise en boyau et affinée 4 semaine environ.

0689000 - 1/2 pièce

GUANCIALE - 50 jours



Le guanciale est une charcuterie italienne faite à partir de la gorge de porc, salée, assaisonnée et affinée pendant au moins 50 jours. Ce gras noble, au goût doux et à la texture fondante, est essentiel dans des recettes comme les pâtes carbonara et amatriciana.

3750000 - 1 pièce



SAUCISSON SEC



L'Italie offre une grande variété de saucissons secs, chaque région ayant ses traditions charcutières. Épicé ou doux, chaque saucisson reflète l'authenticité de son terroir et son savoir-faire ancestral.



Saucisson Felino IGP - ⌘ 30 jours

Le Salame Felino, de la région de Parme, est fait à partir de viande de porc soigneusement sélectionnée, hachée moyen et assaisonnée, puis affiné dans un boyau naturel pour un goût riche et équilibré.

3202000 - 1 pièce



Saucisson Nobile Gentile - ⌘ 40 jours

Ce saucisson, emblématique de la charcuterie italienne, est fabriqué avec du porc maigre, assaisonné et séché lentement, offrant une saveur délicate.

3216000 - 1 pièce



Saucisson Finocchiona IGP - ⌘ 40 jours

La Finocchiona IGP de Toscane se distingue par son goût unique, grâce aux graines de fenouil sauvage qui se mélangent harmonieusement à la viande de porc.

0776000 - 1 pièce



Saucisson Milano - ⌘ 60 jours

Le Salame Milano, typique de Lombardie, est finement haché, assaisonné et affiné pour une texture fine et une saveur douce et subtile.

3214000 - 1 pièce Microperforé

3284000 - 1/2 pièce



Saucisson Gran Magro - ⌘ 20 jours

Ce saucisson maigre, fabriqué à partir de viande de porc sélectionnée, présente une forme bombée, avec une saveur ronde et équilibrée.

4880000 - 1 pièce



Saucisson Spianata Romana - ⌘ 40 jours

La Spianata Romana, typique de l'Italie centrale, est fabriquée à partir de viande de porc maigre et de lard, avec une touche de poivre pour une saveur riche et équilibrée.

3287000 - 1 pièce



Saucisson Spianata piccante - 30 jours

La Spianata piccante, un saucisson épicé, est séchée entre deux grilles et offre une saveur intense, relevée avec la bonne dose d'épices.

3246000 - 1 pièce 2389000 - 1 pièce pelée 8229000 - 1/2 pièce pelée



Saucisson Napoli piccante courbe - 20 jours

Typique de Naples, ce saucisson piquant apporte une saveur éclatante grâce à un mélange d'épices.

3056000 - 1 pièce



Saucisson Ventricina - 40 jours

Le Salame Ventricina, haché grossièrement, est assaisonné de piment et légèrement fumé, offrant une saveur épicée et une profondeur aromatique unique.

8275000 - 1 pièce



'Nduja di Spilinga

Originnaire de Calabre, la 'Nduja di Spilinga est une pâte molle épicée au piment calabrais, utilisée comme pâte à tartiner ou dans des plats de pâtes et de pizza.

8978000 - 1 pièce

SAUCISSES TOSCANES À GRILLER



Toscana Buonissima, c'est l'essence même de la Toscane : des collines ensoleillées, un savoir faire ancestral et une tradition unique d'embossage du porc maigre.

Nos saucisses sont préparées à partir de porc maigre finement haché, relevé du mélange d'épices traditionnel « concia », pour un goût authentique et aromatique.

Grâce à notre maîtrise de l'art de la boucherie, nous allions tradition, qualité et modernité pour offrir des saucisses savoureuses et faciles à préparer.

Délicieuses poêlées, grillées ou vapeur : un plaisir simple et authentique !



Saucisse à cuire nature

1002000 - 1kg - 15 pièces minimum



Saucisse à cuire piment

1003000 - 1kg - 15 pièces minimum



Saucisse à cuire graines de fenouil

1004000 - 1kg - 15 pièces minimum



Saucisse à cuire truffe

1005000 - 1kg - 15 pièces minimum



CHARCUTERIE TRANCHÉE

Professional

Retrouvez les spécialités italiennes dans une gamme de charcuteries déjà tranchées et conditionnées avec un grammage adapté aux besoins professionnels pour plus de praticité.



Jambon cuit Gran Tenerone

4298000 - 500g - 15 Tranches minimum



Jambon Cuit

0565000 - 300g - 10 Tranches minimum



Jambon cuit aux herbes

2584000 - 250g - 10 Tranches minimum



Jambon cuit à la truffe

4228000 - 250g - 10 Tranches minimum



Porchetta

0956000 - 250g - 13 Tranches minimum



Mortadella Bologna IGP Pistachée

4528000 - 250g - 12 Tranches minimum



CHARCUTERIE TRANCHÉE

Professional



Jambon sec Italien

8578000 - 500g - 10 mois - 35 Tranches
minimum avec intercalaire



Jambon de Parme AOP

8576000 - 300g - 16 mois - 18 Tranches
minimum avec intercalaire



Speck Alto Adige IGP

8579000 - 300G - 30 Tranches minimum



Saucisson Milano

8571000 - 300g - 68 Tranches minimum



Spianata Romana

8572000 - 200g - 30 Tranches minimum



Saucisson à la truffe

1107000 - 200g - 60 Tranches minimum



CHARCUTERIE TRANCHÉE

Professional



Salame Napoli piccante

2619000 - 200g



Spianata Piccante

4999000 - 250g - 38 Tranches minimum



Coppa IGP

1327000 - 250G - 36 Tranches minimum



Bresaola Magatello

4519000 - 200g - 20 Tranches minimum



Pancetta plate fumée

1296000 - 500g



Pétales de Guanciale

5963000 - 500g



NOS CHARCUTERIES ITALIENNES



Code	Description	Marque	EAN	Poids approx.(kg)	PCB	Colis par palette	Contrat date	UV
8157000	Jambon cuit Gran Tenerone	GranTerre	2131570	7,9	2	30	100	KG
3436000	Jambon cuit Granmagro	Casa Modena	2337200	7,9	2	30	100	KG
2608000	Jambon cuit aux herbes Rustico	Casa Modena	2326070	9,1	1	32	90	KG
3559000	Jambon cuit aux herbes Rustico ½	Casa Modena	2335590	4,5	2	32	60	KG
3638000	Jambon cuit à la truffe ½	Casa Modena	2336380	4	2	40	80	KG
3501000	Porchetta Montagna ½	Senfter	2769160	5,2	2	40	60	KG
3418000	Mortadella Bologna IGP Pistachée ½ - 6 kg	Casa Modena	2337490	5,9	1	36	50	KG
3334000	Mortadella Bologna IGP Pistachée ½ - 3 kg	Casa Modena	2333340	3,0	2	60	63	KG
3344000	Mortadelle pistachée ½ - 10 kg	Casa Modena	2333440	10,3	1	27	70	KG
8445000	Mortadelle pistachée ½ - 3 kg	Casa Modena	2368556	3,2	4	30	63	KG
8276000	Mortadelle à la truffe d'été 1,5% ½ 2,5 kg	Casa Modena	2336760	2,6	2	60	50	KG
5048000	Jambon italien Belmagro 7 mois	Casa Modena	2337250	5,5	2	24	90	KG
5026000	Jambon italien Borgoforte 8/9 mois	Casa Modena	2360470	6	2	24	90	KG
5153000	Jambon de Parme AOP 14 mois	Casa Modena	2351530	7,5	2	24	90	KG
5074000	Jambon de Parme AOP 16 mois	Casa Modena	2460430	7,5	2	24	90	KG
5009000	Jambon de Parme AOP Grancrù 18 mois	Casa Modena	2337310	8	2	24	90	KG
5072000	Jambon de Parme AOP Grancrù 20 mois	Casa Modena	2460090	8	2	20	90	KG
5008000	Jambon San Daniele AOP 16 mois	Casa Modena	2850080	7,5	2	24	90	KG
1062000	Speck Alto Adige IGP ½	Senfter	2344180	2,3	4	36	100	KG
1040000	Speck Montagne ½	Senfter	2344100	2,3	4	36	100	KG
1091000	Speck Montagne	Senfter	2810910	5	2	36	120	KG
3134000	Coppa de Parme IGP	Casa Modena	2312990	1,8	2	56	80	KG
5208000	Coppa ½ pelée	Casa Modena	2337060	0,6	6	56	80	KG
3130000	Lonzino séché	Casa Modena	2212610	1,3	2	60	80	KG
3163000	Bresaola della Valtellina IGP ½	Senfter	2331630	1,6	2	75	60	KG
4220000	Bresaola Punta d'Anca ½	Senfter	2344340	1,7	2	75	80	KG
5214000	Bresaola sottofesa ½	Casa Modena	2854940	1,4	4	56	80	KG
3175000	Bresaola sottofesa	Casa Modena	2731190	2,9	2	56	80	KG
5931000	Lardo di Colonnata IGP	Casa Modena	2359310	1,4	4	48	120	KG
1011000	Pancetta montagne fumée ½	Senfter	2680210	1,6	4	48	80	KG
3710000	Pancetta séchée ½	Senfter	2837100	1,5	3	48	80	KG
3745000	Pancetta magrissima ½	Casa Modena	2362027	1,6	4	42	80	KG
0689000	Pancetta Coppata ½	Casa Modena	2036240	2,4	2	48	80	KG
3750000	Guanciale	Casa Modena	2337500	1,7	2	72	80	KG
3202000	Saucisson Felino IGP	Fratelli Boschi	2608052	0,9	3	40	80	KG
3216000	Saucisson Nobile Gentile	Casa Modena	2591959	0,9	4	48	50	KG
0776000	Saucisson Finocchiona IGP	Casa Modena	2807760	2,4	1	54	60	KG
3214000	Saucisson Milano 1,2 kg microperforé	Casa Modena	2832140	1,2	5	48	63	KG
3284000	Saucisson Milano ½	Casa Modena	2730770	1,7	2	56	70	KG
4880000	Saucisson Gran Magro	Casa Modena	2460370	4,6	1	72	50	KG
3287000	Saucisson Spianata Romana	Casa Modena	2212980	2,2	2	48	60	KG
3246000	Saucisson Spianata piccante	Casa Modena	2357727	2	2	48	50	KG
3289000	Saucisson Spianata piccante pelée	Casa Modena	2832890	2	5	30	70	KG
8229000	Saucisson Spianata piccante pelée ½	Casa Modena	2326830	1,2	2	54	60	KG
3056000	Saucisson Napoli piccante courbe	Casa Modena	2213040	0,5	4	108	35	KG
8275000	Saucisson Ventricona	Casa Modena	2313060	2,8	1	56	60	KG
8978000	'Nduja di Spilinga 400g	Casa Modena	2139780	0,4	6	144	120	KG
1002000	Saucisses à cuire nature	Toscana Buonissima	8004225010020	1	3	108	40	UV
1003000	Saucisses à cuire piment	Toscana Buonissima	8004225010037	1	3	108	40	UV
1004000	Saucisses à cuire graines de fenouil	Toscana Buonissima	8004225010044	1	3	108	40	UV
1005000	Saucisses à cuire truffe	Toscana Buonissima	8004225010051	1	3	108	40	UV
4298000	Jambon cuit GranTenerone 500g 15T	GranTerre	8004225042984	0,5	6	133	27	UV
0565000	Jambon Cuit 300g 10T	Professional	8004225005651	0,3	4	190	27	UV
2584000	Jambon cuit aux herbes 250g 10T	Professional	8004225025840	0,25	6	63	27	UV
4228000	Jambon cuit à la truffe 250g 10T	Professional	8004225042281	0,25	6	133	23	UV
0956000	Porchetta 250g 13T	Professional	8004225009567	0,25	6	133	27	UV
4528000	Mortadella Bologna IGP Pistachée 250g 12T	Professional	8004225045282	0,25	6	133	30	UV
8578000	Jambon Sec Italien 500g 35T	Professional	8004225240137	0,5	4	133	50	UV
8576000	Jambon de Parme AOP 300g avec intercalaire 18T	Professional	8004225046005	0,3	5	133	60	UV
8579000	Speck Alto Adige IGP 300G 30T	Professional	8003013004630	0,3	5	133	50	UV
8571000	Saucisson Milano 300g 40T	Professional	8003013004654	0,3	5	133	53	UV
8572000	Spianata Romana 200g 30T	Professional	8004225043066	0,2	8	133	53	UV
1107000	Saucisson à la truffe 200g 33T	Professional	8004225011072	0,2	5	133	40	UV
2619000	Salame napoli piccante 500g	Professional	8004225026199	0,5	6	81	60	UV
4999000	Spianata Piccante 250g 38T	Professional	8004225049990	0,25	6	133	47	UV
1327000	Coppa de Parme IGP 250G 36T	Professional	8004225013274	0,25	6	133	40	UV
4519000	Bresaola Magatello 200g 20T	Professional	8004225045190	0,2	8	133	53	UV
1296000	Pancetta plate fumée 500g	Professional	8004225012963	0,5	4	133	46	UV
5963000	Pétales de Guanciale 500g	Professional	8004225059630	0,5	8	32	50	UV

507 551 943 R.C.S. Lyon



GranTerre France - 115 rue Malartre - 69530 Brignais / Tel : +33 (0)4 74 98 46 67 - Fax : +33 (0)4 74 98 15 85

Contact commercial : commercial@granterre.fr - Contact commandes : commandes@granterre.fr

Retrouvez nous sur : www.granterre.it