



Jambons fumés et cuits



Une tradition à savourer.

Jambons fumés et cuits

Idées de présentation

À servir dans des roulés d'asperges et jambon, des crêpes au jambon et fromage parmesan, dans un wrap, un sandwich ou tout simplement servir en roulés comme canapés.



Caractéristiques

- Produits fumés ou cuits
- Variété de formes et de saveurs
- Jambon 4x4 ou 4x6 : Aucune perte de viande puisque les tranches sont toutes utilisables (de même dimension)

Avantages

- Permet d'ajouter de la variété à vos buffets et comptoirs de sandwichs
- D'allure appétissante; à disposer au centre de l'assiette pour une présentation attrayante

Code dist.	Code produit	Description	Mcx / lb	Poids moy. / caisse	Coût / portion
Jambons cuits					
	25204	Jambon cuit classique, 50 % moins de sel, <i>Olymel</i>	2	2 x 5,4 kg	
	92419	Jambon cuit 4x4, <i>Olymel</i>	6	6 x 3,6 kg	
	42010	Jambon cuit 4x4, <i>Lafleur</i>	3	3 x 3,6 kg	
	90107	Jambon cuit haché, 4x4, <i>Cadet</i>	6	6 x 3,6 kg	
	62204	Jambon cuit 4x6, 5 % moins de gras, <i>Olymel</i>	2	2 x 5,4 kg	
	90104	Jambon cuit haché, 4x6, <i>Cadet</i>	4	4 x 5,4 kg	
Jambons fumés					
	62211	Jambon fumé à l'ancienne, <i>Olymel</i>	2	2 x 4 kg	
	62215	Jambon fumé Forêt Noire, <i>Olymel</i>	2	2 x 4 kg	
	62124	Épaule de porc fumé, Picnic, <i>Olymel</i>	6	6 x 3,1 kg	
	62244	Jambon fumé Toupie traditionnel, <i>Olymel</i>	2	2 x 6 kg	
	93660	Jambon fumé Toupie, <i>Melrose</i>	2	2 x 6 kg	
	92617	Jambon fumé désossé, <i>Olymel</i>	2	2 x 4,5 kg	
	92616	Jambon fumé désossé, <i>Melrose</i>	2	2 x 4,58 kg	
	90616	Jambon fumé désossé, haché, <i>Cadet</i>	2	2 x 5,2 kg	
	92663	Jambon fumé «fesse écouennée», <i>Melrose</i>	2	2 x 9 kg	

