

## Grand Cru des Alpes

Structure considérable par son parfum, sa couleur et son équilibre, grâce au climat montagnard. Goût intens.

MARQUAGE AU FEU / SANS CONSERVATEUR

Poids : 9 kg +

Affinage : 10 mois +

Pièces par carton : 2

Ingrédients : cuisse de porc, sel



---

### extension de gamme

---

#### Grand Cru des Alpes désossé pressé



Poids : 7 + kg  
Affinage : 10 mois+

#### Grand Cru des Alpes désossé addobbo



Poids : 7,2/8 kg  
Affinage : 10 mois+