SAVOIR-FAIRE ET SAVEURS

la nouvelle Noix de Jambon Aoste

Aoste présente sa nouvelle Spécialité de Noix de Jambon savoureuse et 100% française.
Toujours soucieuse de proposer des produits de qualité, Aoste relève une nouvelle fois le défi avec cette référence aux trois arguments de taille : **une viande certifiée VPF (Viande de Porc Français), une recette haut de gamme avec de la Noix de Jambon et une production locale**.
Cette nouvelle recette existe également en format Court pour ravir tous les gourmands qui aiment déguster la noix de jambon sous différentes formes !

LA NOIX DE JAMBON AOSTE, UN PRODUIT UNIQUE

La Noix de Jambon Aoste est 100% française : la viande de porc utilisée est certifiée VPF et elle est fabriquée au cœur des Monts du Lyonnais. L'utilisation de Noix de Jambon, partie noble et goûteuse, lui donne son goût unique. Autre atout, la Spécialité de Noix de Jambon est **2,5 fois moins grasse qu'un saucisson sec classique**. Elle répond aux attentes consommateurs de produits goûteux et moins gras.
Grâce à la certification VPF et à l'utilisation d'au moins 30% de Noix de Jambon dans sa recette, **la spécialité Noix de Jambon Aoste est unique sur le marché**. **À déguster en fines tranches à l'apéritif !**

NOUVEAUTÉ :
DROITE NOIX DE JAMBON AOSTE

Disponible **dès octobre 2019**
100% VPF
au rayon saucisson sec
190g
PVC : 3,95 €
Existe aussi en format Court

AOSTE : SAVOIR-FAIRE, QUALITÉ ET GOÛT

Depuis plus de 40 ans, la marque s'emploie à proposer **des produits alliant qualité, goût et savoir-faire**. La marque s'engage sur la qualité des produits qu'elle veut exceptionnelle sur l'ensemble de son offre (jambon cru, viandes séchées et saucisson) grâce notamment à la sélection rigoureuse de ses matières premières et une traçabilité maitrisée.
L'objectif de la marque : allier équilibre alimentaire, goût et plaisir !

CONTACTS PRESSE - RP CARRÉES

Mathilde Sophys - mathilde.sophys@rp-carrees.com / 06 16 40 06 27
Anne-Sophie Aramini - asophie.aramini@rp-carrees.com / 06 46 48 47 31