

# *Spécialités de volaille*



**SUTTERO**





La légèreté d'être

# *La viande de dinde – délicieuse pour garder la ligne*

*Ces délicatesses séduisent par leur goût raffiné et leur arôme léger et fumé.  
Et... vous ne regretterez rien!*

*La viande de dinde maigre et riche en protéines est particulièrement digeste et pauvre en calories. Vous pouvez la déguster autant que vous le désirez, sans devoir à tout moment avoir peur de monter sur la balance.*

**Un vrai plaisir tant pour le palais que pour les yeux**

*Le fantastique assortiment composé de spécialités crues, cuites et fumées est actuellement très apprécié. Il répond aux exigences nutritionnelles et physiologiques de notre époque.*

*De plus, nos spécialités se laissent préparer de manière rapide et facile.*

*Bon appétit!*

**Idéal**

**Comme hors-d'œuvre, pour les salades et les assiettes de charcuterie et pour une cuisine légère et digeste.**

**Existe en**

**Gros morceaux à trancher  
Déjà tranché et conditionné dans un emballage protégeant l'arôme**

**Conservation**

**Au frais entre 0 et 6°C.**

**Autres spécialités SUTTERO:**

**Filet de dinde fumé et cuit,  
«Trutenbröckli» crus et fumés,  
émincé de poulet, jambon de poulet.**



**Ernst Sutter SA**  
Schlachthofstrasse 20  
CH-9201 Gossau  
Téléphone +41 (0)71 313 71 71  
Téléfax +41 (0)71 313 71 97  
[www.suttero.ch](http://www.suttero.ch)