

Spécialités de jambon



SUTTERO





Un plaisir pour le palais et les yeux – là où des restaurants rustiques vous invitent à déguster leurs plats

Le jambon paysan – un vrai délice

*Avec pas moins de 40 sortes de jambons SUTTERO,
le consommateur a l'embarras du choix.*

Lorsque la récolte est rentrée, le jambon suspendu dans la hotte de cheminée, lorsque les feuilles prennent les couleurs de l'automne et que le tas de bois devant la maison promet un foyer bien chaud alors le paysan peut attendre l'hiver avec sérénité.

Un régal inégalé

C'est ainsi que pourrait commencer un conte du siècle dernier. Notre société de consommation moderne par contre, qui considère un logement chaud comme une chose naturelle, peut réaliser ses vœux à tout moment.

Fabuleusement bon

Le jambon paysan SUTTERO est fumé dans les fumoirs les plus modernes, mais selon une recette traditionnelle. Ainsi l'on obtient un excellent produit d'une qualité constante qui enchantera l'acheteur exigeant.

Un produit fabriqué avec amour et savoir-faire

Après l'avoir légèrement salé et anobli avec des épices, nous livrons chaque jour plusieurs tonnes de ce jambon fumé de couleur mordorée à l'arôme épice. C'est ainsi que nous pouvons répondre aux attentes culinaires les plus exigeantes.

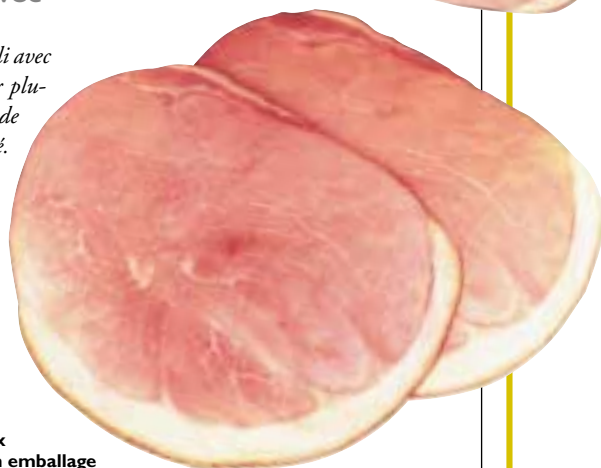
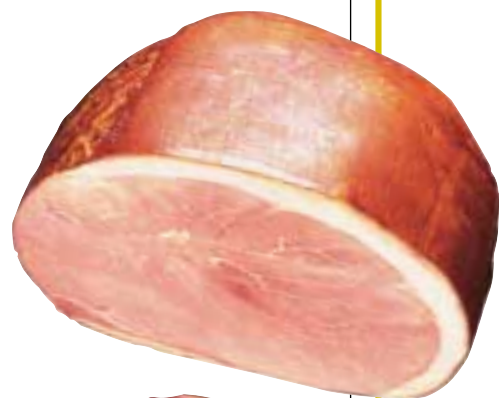
Bon appétit !

Accompagnement idéal
Asperges, melon, pain de campagne

Existe en
Morceaux entiers et demi-morceaux
Déjà tranché et conditionné dans un emballage protégeant l'arôme

Conservation
Au frais, 5 °C au maximum

Autres spécialités de jambon SUTTERO:
Jambon épice, jambon gitan, jambon arrière, jambon avant, jambon à l'os



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