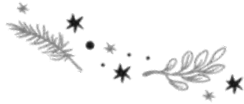


## ACCORD SUCRE-SALE

pour

LE FESTIF 2020



### NOUVEAUTE 2020, LE BOUDIN BLANC AU PORTO

A Noël comme jamais, nos charcutiers libèrent leur créativité et nous mettent l'eau à la bouche !

Comme toutes les occasions sont bonnes pour inviter le boudin blanc à son menu, et en particulier pendant les fêtes, la marque spécialiste de charcuterie Bio Bioporc élargit sa gamme et présente une nouvelle référence pour les magasins des circuits spécialisés.

La quête du plaisir et du goût restant une priorité, **cette nouvelle recette de boudin blanc 100% bio allie le porc à une touche délicate de Porto**. On se laissera surprendre par la note sucrée et consensuelle du Porto

Une recette à savourer à l'apéro tranchée sur des toasts de pain d'épices, en entrée comme en plat accompagnée d'une poêlée de légumes d'antan ou de champignons.

En tant que spécialistes de charcuterie Bio, Bioporc propose aussi pour un menu festif, un boudin blanc aux truffes noires d'hiver, un boudin blanc aux cèpes, un boudin blanc au lait et un boudin noir aux pommes.

Et comme il n'y a pas de fêtes sans apéro, vous pourrez partager aussi avec vos proches, 3 recettes de mini cocktails (mini boudins noirs, mini boudins blancs et saucisses cocktail).

De quoi ravir tous les palais !



Etui de 2 boudins blancs au Porto

Poids net 220gr.

PVC = 5€95

