



LA MAISON DU  
  
Jambon de Bayonne





«Chères clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de notre tout nouveau catalogue. Pour ce faire, La maison du Jambon de Bayonne vous propose de découvrir de nombreuses références confectionnées avec le plus grand soin, dans la plus grande tradition d'un savoir-faire qui nous est cher, ici, dans le Sud-Ouest. Le raffinement, la délicatesse et le côté artisanal de nos produits sont autant d'atouts pour surprendre, étonner et faire plaisir.

Enfin, membre d'une filière responsable et engagée, nous sommes heureux de faire de vous les acteurs d'une économie locale, durable et solidaire. Fiers de nos labels de qualité, nous vous garantissons que nos porcs sont élevés dans le Sud-Ouest et se nourrissent majoritairement de maïs et de céréales. Il est indispensable à nos yeux de vous faire profiter de ce qui se fait de mieux en terme de qualité et de traçabilité.»

L'équipe de la  
Maison  
du Jambon de Bayonne

# Présentation de la filière porcine du Sud-Ouest

Au-delà de ce que nous proposons dans ce catalogue, nous tenons particulièrement à ce que nos clients soient sensibilisés sur le fait qu'ils participent activement à la vie d'une filière dans son intégralité.

En effet, depuis l'obtention de l'IGP en 1998, des accords interprofessionnels garantissent la rémunération complémentaire des éleveurs engagés dans la production des porcs destinés à la fabrication des Jambons de Bayonne, au-delà de la rémunération du marché.

Ainsi, en 20 ans, une plus-value de 50 millions d'euros, financée par les salaisoniers, a pu être versée aux éleveurs engagés dans la filière Jambon de Bayonne, soutenant ainsi le maintien des exploitations porcines du Sud-Ouest. Ceci permet de poursuivre nos engagements vis-à-vis de nos consommateurs tout en gardant à l'esprit les deux «Leitmotiv» qui nous sont chers : qualité et traçabilité.

Aujourd'hui, plus de 800 exploitations familiales du grand Sud-Ouest sont engagées dans la démarche, aux côtés des autres métiers de la filière, afin de garantir aux adeptes de charcuteries-salaisons du Sud-Ouest des Jambons de Bayonne authentiques et de qualité, fabriqués à partir de porcs élevés dans le respect de la tradition locale.

Ils ont décidé d'aller encore plus loin, en engageant une démarche de labellisation « RSE » de la filière (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Cette démarche, qui s'appuie sur une norme internationale (ISO26000), vise à apporter des garanties aux consommateurs concernant les enjeux sociétaux : la contribution au développement du territoire, le respect de l'environnement, le bien-être animal, la qualité des produits... car il ne s'agit pas seulement de bien faire, il faut aussi le prouver et le faire savoir !

Ainsi, toutes les pratiques, de l'élevage à la salaison, vont être évaluées par AFNOR Certification ; à la suite de quoi, la filière sera labellisée.

## Nos Indications Géographiques Protégées



**Indication Géographique Protégée**

Jambon de Bayonne 1998



**Indication Géographique Protégée**

Porc du Sud-Ouest 2013



**Indication Géographique Protégée**

Sel de Salies-de-Béarn 2016

## Médailles au Concours Général Agricole

Depuis plusieurs années nos produits remportent des médailles au Concours Général Agricole, qui se tient lors du salon de l'Agriculture à Paris. Nous y avons obtenu de nombreuses récompenses lors de nos multiples participations.



**Jambon de Bayonne**  
Médaille d'Argent 2019



**Saucisson sec**  
Médaille d'Argent 2019



**Jambon de Bayonne**  
Médaille d'Argent 2018



**Jambon de Bayonne**  
Médaille d'Argent 2017



**Saucisson sec au piment d'Espelette**  
Médaille de Bronze 2017

# SOMMAIRE



PAGE 28  
**FRAIS**



PAGE 04  
**CONSERVES**



PAGE 34  
**JAMBON  
DE BAYONNE**



PAGE 12  
**PLATS  
CUISINÉS**



PAGE 43  
**SALAISONS**



PAGE 23  
**TRANCHÉ**

PAGE 56  
**BON DE COMMANDE**

PAGE 57  
**CONDITIONS GÉNÉRALES  
DE VENTE**

# CONSERVES

« Notre gamme de pâtés au service de vos assiettes et de vos clients. Des produits de qualité, de la viande IGP Porc du Sud-Ouest, du piment d'Espelette AOP, du foie gras de canard du Béarn... Des mélanges et des associations de saveurs dignes du Sud-Ouest pour ravir les papilles ! » #logoIGP #IGPPSO





## PÂTÉ DE CAMPAGNE ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP 180g

**Ingrédients :**  
Gras, maigre et foie de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices, oignons (BLE - GLUTEN).

**Déclaration allergènes :**  
GLUTEN

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Conditions de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1558
Énergie (KCal)	377
Matière grasses (g)	35
dont Acide gras saturés (g/)	14
Glucides (g)	0,6
dont Sucre (g)	0,6
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,5



Existe aussi en 90g  
REF : 001.2

REF : 001.1



**PÂTÉ DE CAMPAGNE ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP AU PIMENT D'ESPELETTE 180g**

Existe aussi en 90g  
REF : 002.2

**Ingrédients :**  
Gras, maigre et foie de porc du Sud-Ouest IGP, sel, farine de BLE (GLUTEN), piment d'Espelette en poudre (0,66%), oignons (BLE - GLUTEN), épices.

**Déclaration allergènes :**  
GLUTEN

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Conditions de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

REF : 002.1

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1558
Énergie (KCal)	377
Matière grasses (g)	35
dont Acide gras saturés (g/)	14
Glucides (g)	0,6
dont Sucre (g)	0,6
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,5





**PÂTÉ ROYAL ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP AU FOIE DE CANARD 175g**

**Ingrédients :**  
Gras, maigre et foie de porc du Sud-Ouest IGP, foie gras de canard (20%), sel, poivre.

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Conditions de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1558
Énergie (KCal)	377
Matière grasses (g)	35
dont Acide gras saturés (g/)	14
Glucides (g)	0,6
dont Sucre (g)	0,6
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,5



REF : 003



REF : 004



## PÂTÉ DE CAMPAGNE BIO 180g

**Ingrédients :**  
Gras et maigre de porc\*, oignons\*, sel,  
épices\*  
\* produits issus de l'Agriculture Biologique

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Condition de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et  
consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

Certifié FR-BIO-12

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1558
Énergie (KCal)	377
Matière grasses (g)	35
dont Acide gras saturés (g/)	14
Glucides (g)	0,6
dont Sucre (g)	0,6
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,5



REF : 005



## PÂTÉ DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE BIO 180g

**Ingrédients :**  
Gras et maigre de porc\*, sel, farine de BLE  
(GLUTEN)\*, piment d'Espelette\*, épices\*,  
oignons\*  
\* produits issus de l'Agriculture Biologique

**Déclaration allergènes :**  
GLUTEN

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Condition de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et  
consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

Certifié FR-BIO-12

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1558
Énergie (KCal)	377
Matière grasses (g)	35
dont Acide gras saturés (g/)	14
Glucides (g)	0,6
dont Sucre (g)	0,6
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,5



REF : 006.1

Existe aussi en 90g

REF : 006.2



## PÂTÉ DE CAMPAGNE ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP AUX CHÂTAIGNES 180g

**Ingrédients :**  
Gras, maigre et foie de porc du Sud-Ouest IGP châtaignes (10,5%), sel, épices, farine de BLE (GLUTEN), oignons (BLE - GLUTEN).

**Déclaration allergènes :**  
GLUTEN

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Condition de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1558
Énergie (KCal)	377
Matière grasses (g)	35
dont Acide gras saturés (g/)	14
Glucides (g)	0,6
dont Sucre (g)	0,6
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,5



REF : 007.1

Existe aussi en 90g

REF : 007.2



## PÂTÉ DE CAMPAGNE ISSU DU PORC DU SUD-OUEST IGP AU FLOC DE GASCOGNE 180g

**Ingrédients :**  
Gorge, foie et poitrine de porc du Sud-Ouest IGP, floc de Gascogne (4,7%), amidon, blanc d'ŒUF, sel, épices, dextrose et LAIT.

**Déclaration allergènes :**  
ŒUF, LAIT

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Condition de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1558
Énergie (KCal)	377
Matière grasses (g)	35
dont Acide gras saturés (g/)	14
Glucides (g)	0,6
dont Sucre (g)	0,6
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,5



REF : 008.1

Existe aussi en 90g

REF : 008.2



## BOUDIN 180g

**Ingrédients :**  
Tête, couenne, poumons et sang de porc origine France, oignons ( BLE - GLUTEN), sel, épices, arômes naturels.

**Déclaration allergènes :**  
GLUTEN

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Condition de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1037
Énergie (KCal)	249
Matière grasses (g)	19
dont Acide gras saturés (g/)	6,9
Glucides (g)	4,0
dont Sucre (g)	1,1
Protéines (g)	17
Sel (g)	1,3



REF : 009.1

Existe aussi en 90g

REF : 009.2



## RILLETES DE PORC 180g

**Ingrédients :**  
Maigre et gras de porc origine France, oignons, sel, épices.

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Condition de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1770
Énergie (KCal)	428
Matière grasses (g)	41
dont Acide gras saturés (g/)	18
Glucides (g)	1,3
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,1



REF : 010

## GRAISSERONS 180g

**Ingrédients :**  
Gras et maigre de porc origine France, sel, épices.

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Condition de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1637
Énergie (KCal)	396
Matière grasses (g)	36
dont Acide gras saturés (g/)	15
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	18
Sel (g)	1,3



REF : 011.1

Existe aussi en 90g

REF : 011.2



## HURE 350g

Pâté de tête de porc

**Ingrédients :**  
Tête de porc origine France, sel, épices, eau, sucre, conservateur : nitrite de sodium.

**Conditionnement :**  
Verrine 450 ML TO

**Condition de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	697
Énergie (KCal)	168
Matière grasses (g)	12
dont Acide gras saturés (g/)	4,2
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	15
Sel (g)	1,2



REF : 012



## PÂTÉ DE SANGLIER 180g

**Ingrédients :**  
Gras, maigre et foie de porc du Sud-Ouest IGP, maigre de sanglier (39%), sel, épices.

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Condition de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1558
Énergie (KCal)	377
Matière grasses (g)	35
dont Acide gras saturés (g/)	14
Glucides (g)	0,6
dont Sucre (g)	0,6
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,5



REF : 013

## PÂTÉ GRAND-MÈRE 180g

**Ingrédients :**  
Gras, maigre et foie de porc origine France, Armagnac, sel, épices, oignons (BLE - GLUTÉN).

**Déclaration allergènes :**  
GLUTEN

**Conditionnement :**  
Verrine 262 ML TO

**Condition de conservation :**  
Après ouverture, conserver au frais et consommer le produit rapidement.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1558
Énergie (KCal)	377
Matière grasses (g)	35
dont Acide gras saturés (g/)	14
Glucides (g)	0,6
dont Sucre (g)	0,6
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,5

## PLATS CUISINÉS

« Des plats cuisinés du terroir, des produits rigoureusement sélectionnés, mijotés selon des recettes ancestrales. Proposez le bon goût du Sud-Ouest dans vos assiettes ! » #logoIGP #IGPPSO





## CASSOULET AU JAMBON DE BAYONNE ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP 750g

**Ingrédients :**  
Haricots secs (37%), longe et saucisses confites (longe, épaule, poitrine et graisse de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices), ventrèche (Poitrine de porc du Sud Ouest IGP, sel, poivre, dextrose, épices, sucre, arômes naturels, conservateur : salpêtre, plantes aromatiques, antioxydant : acide ascorbique), oignons, carottes, jambon de Bayonne (2,5%) (cuisse de porc, sel de Salies de Béarn, conservateur : salpêtre), coulis de tomate, assaisonnement, ail, féculé, arômes, arômes naturels, plante aromatique.

**Conditionnement :**  
Verrine 845 ML TO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	577
Énergie (KCal)	138
Matière grasses (g)	7
dont Acide gras saturés (g/)	2,7
Glucides (g)	10,3
dont Sucre (g)	1,5
Protéines (g)	9
Sel (g)	0,89



Existe aussi en 1500g  
REF : 014.2

REF : 014.1



REF : 015

## CIVET DE SANGLIER 765g

**Ingrédients :**  
Viande de sanglier, vin rouge (SULFITES), carottes, oignons, ail, échalote, farine de BLE (GLUTEN), sel, poivre, plantes aromatiques.

**Déclaration allergènes :**  
GLUTEN, SULFITES

**Conditionnement :**  
Verrine 870 ML TO

**Condition de conservation :**  
Réchauffez à feu doux.

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	406
Énergie (KCal)	973
Matière grasses (g)	3
dont Acide gras saturés (g/)	2,0
Glucides (g)	3,3
dont Sucre (g)	0,6
Protéines (g)	13
Sel (g)	1,3



REF : 016.1

Existe aussi en 765g

REF : 016.2

## COLOMBO ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP 380g

**Ingrédients :**  
Viande de porc du Sud-Ouest IGP, oignons, carottes, amidon de maïs, assaisonnement colombo ( riz torréfié, curcuma, graine de coriandre, cumin, fenugrec, graines de MOUTARDE, épices) (1.2%), sel, ail, féculé, arômes, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate.

**Conditionnement :**  
Verrine 450 ML TO

**Déclaration allergènes :**  
MOUTARDE

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	653
Énergie (KCal)	156
Matière grasses (g)	9
dont Acide gras saturés (g/)	3,6
Glucides (g)	2,8
dont Sucre (g)	2,1
Protéines (g)	15
Sel (g)	1,1





## AXOA ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP 380g

**Ingrédients :**  
Viande de porc du Sud-Ouest IGP (61%),  
oignons, poivrons, ail, sel, échalote, féculé,  
arômes, arômes naturels, plante aromatique,  
sucre, tomate, piment d'Espelette en  
poudre (0,1%).

**Conditionnement :**  
Verrine 450 ML TO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	718
Énergie (KCal)	172
Matière grasses (g)	11
dont Acide gras saturés (g/)	4,5
Glucides (g)	3,1
dont Sucre (g)	1,8
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,4



Existe aussi en 765g et 1500g  
REF : 017.2 / 017.3

REF : 017.1



## CONFIT ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP 520g

**Ingrédients :**  
Longe et graisse de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices.

**Conditionnement :**  
Verrine 870 MLTO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	803
Énergie (KCal)	191
Matière grasses (g)	7,7
dont Acide gras saturés (g/)	3,2
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	30
Sel (g)	1,2

REF : 018



## SAUCISSES CONFITES ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP 420g

**Ingrédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices.

**Produit :**  
6 pièces

**Conditionnement :**  
Verrine 870 MLTO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1152
Énergie (KCal)	277
Matière grasses (g)	21
dont Acide gras saturés (g/)	8,4
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	22
Sel (g)	1,7

REF : 019





## GARBURE DU BÉARN 1500g

**Ingrédients :**  
Bouillon, haricots maïs, pommes de terre, chou, carottes, poireaux, navets, jambon de Bayonne ( cuisse de porc, sel de Salies de Béarn, conservateur : salpêtre) (4%), sel de Salies de Béarn(1,4%), épices, ail, échalote, aromates.

**Conditionnement :**  
Verrine 845 ML TO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	215
Énergie (KCal)	51
Matière grasses (g)	1,3
dont Acide gras saturés (g/)	0,4
Glucides (g)	6,7
dont Sucre (g)	1,1
Protéines (g)	3
Sel (g)	0,74



REF : 020.1



## PORC AU CAMEL ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP 765g

**Ingrédients :**  
Viande de porc du Sud-Ouest IGP, caramel (sirop de glucose, LAIT écrémé sucré, matière grasse totalement hydrogénée, sel, arômes)(6.3%), fécule, arômes, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate, sauce soja ( eau, graines de SOJA, BLE (GLUTEN), sel).

**Déclaration allergènes :**  
LAIT, SOJA, GLUTÉN

**Conditionnement :**  
Verrine 450 ML TO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	569
Énergie (KCal)	135
Matière grasses (g)	5
dont Acide gras saturés (g/)	1
Glucides (g)	11,4
dont Sucre (g)	7,9
Protéines (g)	10
Sel (g)	1,3

REF : 021



## SAUTÉ ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP AU JURANÇON 380g

**Ingrédients :**  
Épaule de porc du Sud-Ouest IGP, Jurançon (SULFITES) (10%), oignons, carottes, champignons, sel, ail, échalote, farine de BLE (GLUTEN), fécule, arômes, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate.

**Déclaration allergènes :**  
SULFITES, GLUTÉN

**Conditionnement :**  
Verrine 870 ML TO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	640
Énergie (KCal)	153
Matière grasses (g)	9,5
dont Acide gras saturés (g/)	3,5
Glucides (g)	2,8
dont Sucre (g)	1,5
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,1

REF : 022.1

Existe aussi en 765g

REF : 022.2





## FRICASSÉE ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP AU FLOC DE GASCOGNE 380g

**Ingrédients :**  
Viande de porc du Sud-Ouest IGP, floc de Gascogne (7,7%), oignons, carottes, concentré de tomate, sel, ail, échalote, féculé, arômes, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate, Armagnac, épices.

**Conditionnement :**  
Verrine 450 ML TO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	653
Énergie (KCal)	156
Matière grasses (g)	9,3
dont Acide gras saturés (g/)	3,6
Glucides (g)	2,8
dont Sucre (g)	2,1
Protéines (g)	15
Sel (g)	1,1



Existe aussi en 765g  
REF : 023.2

REF : 023.1



REF : 024

## PIPERADE 750g

**Ingrédients :**  
Tomates, poivrons, oignons, ail, sucre, sel et piment d'Espelette en poudre (0,03%).

**Conditionnement :**  
Verrine 870 ML TO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	157
Énergie (KCal)	37
Matière grasses (g)	1
dont Acide gras saturés (g/)	0
Glucides (g)	6,5
dont Sucre (g)	3,6
Protéines (g)	1
Sel (g)	0,64



REF : 025.1

Existe aussi en 1500g

REF : 025.2

## SAUCISSES LENTILLES ISSUES DE PORC DU SUD-OUEST IGP 750g

**Ingrédients :**  
Saucisses confites (épaule et poitrine de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices) (36%), lentilles (24%), carottes, oignons, jambon de Bayonne (cuisse de porc, sel de Salies de Bearn, conservateur : salpêtre), sel, épices, fécule, arômes, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate.

**Conditionnement :**  
Verrine 845 ML TO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	493
Énergie (KCal)	118
Matière grasses (g)	5,1
dont Acide gras saturés (g/)	1,9
Glucides (g)	8,9
dont Sucre (g)	1,4
Protéines (g)	9
Sel (g)	0,86





## HARICOTS CUISINÉS 750g

REF : 026

**Ingrédients :**  
Haricots, jambon de Bayonne (cuisse de porc, sel, conservateur : salpêtre), oignons, carottes, tomates, sel, épices, fécule, arômes, arômes naturels, plante aromatique, sucre.

**Conditionnement :**  
Verrine 870 MLTO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g
Énergie (Kjoules) 336
Énergie (KCal) 80
Matière grasses (g) 2
dont Acide gras saturés (g/) 1
Glucides (g) 1,1
dont Sucre (g) 1,7
Protéines (g) 6
Sel (g) 1



REF : 027

## SAUCE BOLOGNAISE ISSUE DE PORC DU SUD-OUEST IGP 380g

**Ingédients :**  
Tomate, viande de porc du Sud-Ouest IGP,  
oignons, sucre, sel, épices, plates  
aromatiques.

**Conditionnement :**  
Verrine 450 ML TO

**DLC / DLUO :**  
4 ans

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	718
Énergie (KCal)	172
Matière grasses (g)	11
dont Acide gras saturés (g/)	5
Glucides (g)	3,1
dont Sucre (g)	1,8
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,4



# TRANCHÉ

« Pensez à vos planches ! Directement tranchés dans nos ateliers depuis le produits entier, la qualité gustative de nos produits est inimitable. De belles tranches fines prêtes à l'emploi, pour dresser rapidement assiettes et planches. Notre gamme large et variée de charcuteries saura conquérir vos clients. Composez facilement de belles assiettes colorées avec notre coppa, chorizo, jésus, rosette et jambon de Bayonne IGP. Retrouvez dans notre gamme de quoi vous ravir : des barquettes de jambon de Bayonne IGP quatre tranches, six tranches, vingt tranches et de la chiffonnade. Des tranches fines qui fondent en bouche. »  
#logolGP #IGPPSO



# TRANCHÉ



REF : 028

## COPPA TRANCHÉE ISSUE DE PORC DU SUD-OUEST IGP

Barquette de 20 tranches, poids moyen  
165g

### Ingédients :

Echine de porc du Sud-Ouest IGP, sel ,  
poivre, dextrose, épices, sucre, arômes  
naturels, conservateur : salpêtre, plantes  
aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

### Conditionnement :

Conditionné sous atmosphère protectrice

### Condition de conservation :

A conserver à +8°C maximum

DLC / DLUO :  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1431
Énergie (KCal)	344
Matière grasses (g)	26
dont Acide gras saturés (g/)	12
Glucides (g)	0,40
dont Sucre (g)	0,40
Protéines (g)	26
Sel (g)	4,7



TRANCHÉ

# TRANCHÉ



TRANCHÉ

REF : 030

## JÉSUS TRANCHÉ ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP

Barquette de 20 tranches, poids moyen  
135g

**Ingédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP,  
sel, LACTOSE, dextrose, poivre, épice,  
plante aromatique, conservateur :  
salpêtre, ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Produit sujet à la dessiccation**  
Conditionné sous atmosphère protectrice

**Condition de conservation :**  
A conserver dans un endroit sec et aéré

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1398
Énergie (KCal)	335
Matière grasses (g)	20
dont Acide gras saturés (g/)	9
Glucides (g)	0,9
dont Sucre (g)	0,9
Protéines (g)	38
Sel (g)	6,6





REF : 031

## CHORIZO TRAITEUR TRANCHÉ ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP

Chorizo tranché : 20 tranches, poids moyen 200g

**Ingédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices, LACTOSE, dextrose, stabilisant : triphosphates, plante aromatique, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : salpêtre, colorant : carmins, ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Produit sujet à la dessiccation**  
Conditionné sous atmosphère protectrice

**Condition de conservation :**  
À conserver dans un endroit sec et aéré

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1467
Énergie (KCal)	353
Matière grasses (g)	25
dont Acide gras saturés (g/)	11
Glucides (g)	2,6
dont Sucre (g)	2,0
Protéines (g)	27
Sel (g)	6,5





## PLATEAU D'ASSORTIMENT

REF : 032

Grand plateau assortiment : poids moyen 600g  
Contient : 20 tranches de jambon de chiffonnade de Jambon de Bayonne, 20 tranches de coppa, 10 tranches rosette, 10 tranches de chorizo.

### Ingrédients :

**JAMBON DE BAYONNE** : Cuisse de porc, sel de Salies-de-Béarn, conservateur : salpêtre.

**COPPA**:échine de porc du Sud-Ouest IGP, sel , poivre, dextrose, épices, sucre, arômes naturels, conservateur : salpêtre, plantes aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

**CHORIZO**: Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices, LACTOSE, dextrose, stabilisant : triphosphates, plante aromatique, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : salpêtre, colorant : carmins, ferments lactiques.

**ROSETTE / JESUS**:Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, LACTOSE, dextrose, poivre, épice, plante aromatique, conservateur : salpêtre, ferments lactiques.

Déclaration allergènes :  
LACTOSE

Conditionnement :  
Conditionné sous atmosphère protectrice

Condition de conservation :  
A conserver à +8°C maximum

DLC / DLUO :  
90 jours





## CUIT

« Tout notre savoir-faire mis à votre disposition pour créer, cuisinier, et agrémenter tous vos plats. De l'apéritif au plat principal, découvrez nos formats traiteurs et laissez-vous guider par vos désirs. En cubes, en tranches, chaud ou froid, épais ou fondants... Laissez libre cours à vos envies et cuisinez nos produits avec passion. » #logolGP #IGPPSO



REF : 033

## ANDOUILLE DU BÉARN

Poids moyen 270g

Ingrédients :  
Panse de porc origine France, sel, épices.

Conditionnement :  
Sous vide

Condition de conservation :  
A conserver à +8°C maximum

DLC / DLUO :  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1023
Énergie (KCal)	244
Matière grasses (g)	12
dont Acide gras saturés (g/)	7,9
Glucides (g)	2
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	31
Sel (g)	2,6



REF : 034

**BOUDIN BOYAU**

Poids moyen 480g

**Ingrédients :**  
Têtes et sang de porc origine France, oignons (BLE - GLUTEN), poireaux, sel, épices.

**Déclaration allergènes :**  
GLUTEN

**Conditionnement :**  
Sous vide

**Condition de conservation :**  
A conserver entre 0 et 4°C

**DLC / DLUO :**  
60 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoutes)	1037
Énergie (KCal)	249
Matière grasses (g)	19
dont Acide gras saturés (g/)	6,9
Glucides (g)	4,0
dont Sucre (g)	1,1
Protéines (g)	17
Sel (g)	1,3



REF : 029

## JAMBON CUIT

Jambon blanc supérieur

Barquette 4 tranches, poids moyen 250g à 300g

**Ingrédients :**  
Jambon frais origine France, eau, sel, conservateur : nitrite de sodium, bouillon de porc, arômes, sirop de glucose, dextrose, antioxydant : ascorbate de sodium.

**Conditionnement :**  
Sous vide

**Condition de conservation :**  
A conserver entre 0 et 4°C

**DLC / DLUO :**  
90 jours (Tranché 21j)

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	577
Énergie (KCal)	137
Matière grasses (g)	5,4
dont Acide gras saturés (g/)	2
Glucides (g)	1,3
dont Sucre (g)	0,1
Protéines (g)	20
Sel (g)	2,2



REF : 039

**COPPA ENTIÈRE ISSUE DE  
PORC DU SUD-OUEST IGP**

Environ 1,7 kg

**Ingrédients :**  
Echine de porc du Sud-Ouest IGP, sel ,  
poivre, dextrose, épices, sucre, arômes  
naturels, conservateur : salpêtre, plantes  
aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

**Conditionnement :**  
Sous vide

**Condition de conservation :**  
A conserver à +8°C maximum

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1431
Énergie (KCal)	344
Matière grasses (g)	26
dont Acide gras saturés (g/)	12
Glucides (g)	0,40
dont Sucre (g)	0,4
Protéines (g)	26
Sel (g)	4,7





REF : 040

**LOMO SÉCHÉ ISSU DE  
PORC DU SUD-OUEST IGP**

Environ 2 kg

**Ingrédients :**  
Longe de porc du Sud-Ouest IGP, sel ,  
poivre, dextrose, épices, sucre, arômes  
naturels, conservateur : salpêtre, plantes  
aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

**Conditionnement :**  
Sous vide

**Condition de conservation :**  
A conserver à +8°C maximum

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1058
Énergie (KCal)	252
Matière grasses (g)	10
dont Acide gras saturés (g/)	4
Glucides (g)	0,50
dont Sucre (g)	0,5
Protéines (g)	40
Sel (g)	6,6





## JAMBON DE BAYONNE

«Notre jambon de Bayonne, notre spécialité ! Des produits entiers de qualité à trancher à votre convenance. Notre traditionnel jambon à l'os, gage de qualité, de terroir et de typicité, pour embellir une pièce de restauration... Trancher facilement de belles tranches à vos clients, en cuisine ou sous leurs yeux ébahis.»  
#logoIGP #jambondebayonne

# JAMBON DE BAYONNE



REF : 041

## PLATEAU TRAITEUR DE JAMBON DE BAYONNE IGP 12 MOIS

Poids moyen 580g

**Ingrédients :**  
Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn, conservateur : salpêtre.

**Conditionnement :**  
Conditionné sous atmosphère protectrice

**Condition de conservation :**  
A conserver à +8°C maximum

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1032
Énergie (KCal)	247
Matière grasses (g)	14
dont Acide gras saturés (g/)	5,4
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	29
Sel (g)	4,9



# JAMBON DE BAYONNE



REF : 042

## PLATEAU DE CHIFFONNADE 35 TRANCHES DE JAMBON DE BAYONNE IGP 12 MOIS

Poids moyen 370g

Ingrédients :  
Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn,  
conservateur : salpêtre.

Conditionnement :  
Conditionné sous atmosphère protectrice

Condition de conservation :  
A conserver à +8°C maximum

DLC / DLUO :  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1032
Énergie (KCal)	247
Matière grasses (g)	14
dont Acide gras saturés (g/)	5,4
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	29
Sel (g)	4,9



# JAMBON DE BAYONNE



REF : 043.1

## BARQUETTE 4 TRANCHES DE JAMBON DE BAYONNE IGP 12 MOIS

Poids moyen 120g

**Ingédients :**  
Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn,  
conservateur : salpêtre.

**Conditionnement :**  
Conditionné sous atmosphère protectrice

**Condition de conservation :**  
A conserver à +8°C maximum

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1032
Énergie (KCal)	247
Matière grasses (g)	14
dont Acide gras saturés (g/)	5,4
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	29
Sel (g)	4,9



Existe aussi en 18 mois

REF : 043.2

# JAMBON DE BAYONNE



REF : 044

## BAQUETTE 6 TRANCHES DE JAMBON DE BAYONNE IGP 12 MOIS

Poids moyen 180g

**Ingrédients :**  
Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn,  
conservateur : salpêtre.

**Conditionnement :**  
Conditionné sous atmosphère protectrice

**Condition de conservation :**  
A conserver à +8°C maximum

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1032
Énergie (KCal)	247
Matière grasses (g)	14
dont Acide gras saturés (g/)	5,4
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	29
Sel (g)	4,9



# JAMBON DE BAYONNE



REF : 045

## SIXIÈME DE JAMBON DE BAYONNE IGP 12 MOIS

Poids moyen 640g

Ingrédients :  
Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn,  
conservateur : salpêtre.

Conditionnement :  
Sous vide

Condition de conservation :  
A conserver à +8°C maximum

DLC / DLUO :  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1032
Énergie (KCal)	247
Matière grasses (g)	14
dont Acide gras saturés (g/)	5,4
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	29
Sel (g)	4,9



# JAMBON DE BAYONNE



REF : 046.1

## QUART DE JAMBON DE BAYONNE IGP 12 MOIS

Poids moyen 1,4 kg

**Ingrédients :**  
Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn,  
conservateur : salpêtre.

**Conditionnement :**  
Sous vide

**Condition de conservation :**  
A conserver à +8°C maximum

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1032
Énergie (KCal)	247
Matière grasses (g)	14
dont Acide gras saturés (g/)	5,4
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	29
Sel (g)	4,9



Existe aussi en 18 mois

REF : 046.2

# JAMBON DE BAYONNE



REF : 047.1

## DEMI DE JAMBON DE BAYONNE IGP 12 MOIS

Poids moyen 2,6 kg

**Ingrédients :**  
Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn,  
conservateur : salpêtre.

**Conditionnement :**  
Sous vide

**Condition de conservation :**  
A conserver à +8°C maximum

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1032
Énergie (KCal)	247
Matière grasses (g)	14
dont Acide gras saturés (g/)	5,4
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	29
Sel (g)	4,9



Existe aussi en 18 mois

REF : 047.2

# JAMBON DE BAYONNE



## JAMBON DE BAYONNE IGP A L'OS 12 MOIS

Possibilité de commander avec

REF : 048

Poids moyen 6,8 kg

**Ingédients :**  
Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn,  
conservateur : salpêtre.

**Conditionnement :**  
Sous vide

**Condition de conservation :**  
A conserver à +8°C maximum

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1032
Énergie (KCal)	247
Matière grasses (g)	14
dont Acide gras saturés (g/)	5,4
Glucides (g)	<0,5
dont Sucre (g)	<0,5
Protéines (g)	29
Sel (g)	4,9



REF : 049

# SALAISONS

« Véritable vitrine gastronomique du terroir en France, la salaison et autres produits secs sont bien présents dans nos mœurs, coutumes et habitudes de consommation. Notre charcuterie se révèle être un véritable produit festif et apéritif. Nos spécialités sèches à déguster sans plus tarder ! #logoIGP #IGPSSO





REF : 050

## CHORIZO ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP

**Ingrédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices, LACTOSE, dextrose, stabilisant : triphosphates, plante aromatique, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : salpêtre, colorant : carmins, ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Produit sujet à la dessiccation**  
Conditionnement :  
Nu

**Condition de conservation :**  
A conserver dans un endroit sec et aéré

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1467
Énergie (KCal)	353
Matière grasses (g)	25
dont Acide gras saturés (g/)	11
Glucides (g)	2,6
dont Sucre (g)	2,0
Protéines (g)	27
Sel (g)	6,5





REF : 051

## SAUCISSE SÈCHE ISSUE DE PORC DU SUD-OUEST IGP

**Ingédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, sucres (LACTOSE, sirop de glucose, dextrose), poivre, épice, plante aromatique, vin rouge, conservateur : salpêtre, ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Conditionnement :**  
Sous atmosphère protectrice

**Condition de conservation :**  
Conditionné sous atmosphère protectrice  
A conserver à +8°C maximum

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1398
Énergie (KCal)	335
Matière grasses (g)	20
dont Acide gras saturés (g/)	9
Glucides (g)	0,9
dont Sucre (g)	0,9
Protéines (g)	38
Sel (g)	6,6





REF : 052



## SAUCISSE SÈCHE ISSUE DE PORC DU SUD-OUEST IGP DE SANGLIER

**Ingrédients :**  
Viande de sanglier, maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, poivre, LACTOSE, dextrose, épices, sucre, conservateur : salpêtre, arômes naturels, ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Conditionnement :**  
Nu

**Conditions de conservation :**  
A conserver dans un endroit sec et aéré

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1398
Énergie (KCal)	335
Matière grasses (g)	20
dont Acide gras saturés (g/)	9,0
Glucides (g)	0,9
dont Sucre (g)	0,9
Protéines (g)	38
Sel (g)	6,6



REF : 053



## SAUCISSE SÈCHE ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP AU FROMAGE DE BREBIS

**Ingrédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, FROMAGE DE BREBIS (6,2%), sel, LACTOSE, dextrose, conservateur : salpêtre, arômes naturels et ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Conditionnement :**  
Nu

**Conditions de conservation :**  
A conserver dans un endroit sec et aéré

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	1398
Énergie (KCal)	335
Matière grasses (g)	20
dont Acide gras saturés (g/)	9,0
Glucides (g)	0,9
dont Sucre (g)	0,9
Protéines (g)	38
Sel (g)	6,6



REF : 054



## SAUCISSON SEC

**Ingrédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, LACTOSE, dextrose, poivre, épice, plante aromatique, conservateur : salpêtre, ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Produit sujet à la dessiccation**  
Conditionnement :  
Nu

**Condition de conservation :**  
A conserver dans un endroit sec et aéré

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	157
Énergie (KCal)	37
Matière grasses (g)	1
dont Acide gras saturés (g/)	0
Glucides (g)	6,5
dont Sucre (g)	3,6
Protéines (g)	1
Sel (g)	0,64



REF : 055



## SAUCISSON SEC AU PIMENT D'ESPELETTE

**Ingrédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, LACTOSE, dextrose, poivre, épice, plante aromatique, conservateur : salpêtre, ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Produit sujet à la dessiccation**  
Conditionnement :  
Nu

**Condition de conservation :**  
A conserver dans un endroit sec et aéré

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE par 100g	
Énergie (Kjoules)	157
Énergie (KCal)	37
Matière grasses (g)	1
dont Acide gras saturés (g/)	0
Glucides (g)	6,5
dont Sucre (g)	3,6
Protéines (g)	1
Sel (g)	0,64



REF : 056

## JÉSUS

**Ingrédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, LACTOSE, dextrose, poivre, épice, plante aromatique, conservateur : salpêtre, ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Produit sujet à la dessiccation**  
Conditionnement :  
Nu

**Condition de conservation :**  
A conserver dans un endroit sec et aéré

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1398
Énergie (KCal)	335
Matière grasses (g)	20
dont Acide gras saturés (g/)	9
Glucides (g)	0,9
dont Sucre (g)	0,9
Protéines (g)	38
Sel (g)	6,6





REF : 057

## ROSETTE

**Ingrédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, LACTOSE, dextrose, poivre, épice, plante aromatique, conservateur : salpêtre, ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Produit sujet à la dessiccation**  
Conditionnement :  
Nu

**Condition de conservation :**  
A conserver dans un endroit sec et aéré

**DLC / DLUO :**  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1398
Énergie (KCal)	335
Matière grasses (g)	20
dont Acide gras saturés (g/)	9
Glucides (g)	0,9
dont Sucre (g)	0,9
Protéines (g)	38
Sel (g)	6,6





REF : 058

## FILET MIGNON DE COCHE

### Ingrédients :

Filet mignon de coche origine France, sel, épices, piment d'Espelette en poudre (0.2%), dextrose, sucre, arômes naturels, conservateur : salpêtre, plantes aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

Conditionnement :  
Sous vide

Condition de conservation :  
A conserver à +8°C maximum

DLC / DLUO :  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	889
Énergie (KCal)	210
Matière grasses (g)	4
dont Acide gras saturés (g/)	2,1
Glucides (g)	0,2
dont Sucre (g)	0,2
Protéines (g)	43
Sel (g)	4,8



REF : 059.1 / 059.2 / 059.3

## MINI SAUCISSON NATURE / PIMENT / BREBIS ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP

**Ingrédients :**  
Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, sucres (LACTOSE, sirop de glucose, dextrose), poivre, épice, plante aromatique, vin rouge, conservateur : salpêtre, ferments lactiques.

**Déclaration allergènes :**  
LACTOSE

**Conditionnement :**  
Sous atmosphère protectrice

**Condition de conservation :**  
A conserver à température ambiante

**DLC / DLUO :**  
150 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1398
Énergie (KCal)	335
Matière grasses (g)	20
dont Acide gras saturés (g/)	9
Glucides (g)	0,9
dont Sucre (g)	0,9
Protéines (g)	38
Sel (g)	6,6





REF : 035

## VENTRÊCHE PLATE EN MORCEAU ISSUE DE PORC DU SUD-OUEST IGP

Poids moyen 625g

**Ingrédients :**  
Poitrine de porc du Sud-Ouest IGP, sel ,  
poivre, dextrose, épices, sucre, arômes  
naturels, conservateur : salpêtre, plantes  
aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

**Produit**  
Conditionnement :  
Sous vide

Condition de conservation :  
A conserver à +8°C maximum

DLC / DLUO :  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1501
Énergie (KCal)	362
Matière grasses (g)	31
dont Acide gras saturés (g/)	13
Glucides (g)	2,0
dont Sucre (g)	0,2
Protéines (g)	19
Sel (g)	3,3





REF : 036

## VENTRÊCHE PLATE ENTIÈRE ISSUE DE PORC DU SUD-OUEST IGP

Poids moyen 2,6kg

**Ingrédients :**  
Poitrine de porc du Sud-Ouest IGP, sel , poivre, dextrose, épices, sucre, arômes naturels, conservateur : salpêtre, plantes aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

**Produit**  
Conditionnement :  
Sous vide

Condition de conservation :  
A conserver à +8°C maximum

DLC / DLUO :  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1501
Énergie (KCal)	362
Matière grasses (g)	31
dont Acide gras saturés (g/)	13
Glucides (g)	2,0
dont Sucre (g)	0,2
Protéines (g)	19
Sel (g)	3,3





REF : 037

## VENTRÊCHE ROULÉE EN MORCEAU ISSUE DE PORC DU SUD-OUEST IGP

Poids moyen 680g

**Ingrédients :**  
Poitrine de porc du Sud-Ouest IGP, sel ,  
poivre, dextrose, épices, sucre, arômes  
naturels, conservateur : salpêtre, plantes  
aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

**Produit**  
Conditionnement :  
Sous vide

Condition de conservation :  
A conserver à +8°C maximum

DLC / DLUO :  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1501
Énergie (KCal)	362
Matière grasses (g)	31
dont Acide gras saturés (g/)	13
Glucides (g)	2,0
dont Sucre (g)	0,2
Protéines (g)	19
Sel (g)	3,3





REF : 038

## VENTRÊCHE ROULÉE ENTIÈRE ISSUE DE PORC DU SUD-OUEST IGP

Poids moyen 2,9kg

**Ingrédients :**  
Poitrine de porc du Sud-Ouest IGP, sel , poivre, dextrose, épices, sucre, arômes naturels, conservateur : salpêtre, plantes aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

**Produit**  
Conditionnement :  
Sous vide

Condition de conservation :  
A conserver à +8°C maximum

DLC / DLUO :  
90 jours

VALEUR NUTRITIVE	
par 100g	
Énergie (Kjoules)	1501
Énergie (KCal)	362
Matière grasses (g)	31
dont Acide gras saturés (g/)	13
Glucides (g)	2,0
dont Sucre (g)	0,2
Protéines (g)	19
Sel (g)	3,3



# Bon de Commande Maison du Jambon de Bayonne

Adresse de livraison :

Nom / Raison Sociale : .....  
Prénom : .....  
Adresse : .....  
Code postal : .....  
Ville : .....  
Téléphone : .....  
Email : .....@.....

Date :

Date de livraison souhaitée :  
Mode de livraison :

Adresse de facturation (si différente) :

Nom / Raison Sociale : .....  
Prénom : .....  
Adresse : .....  
Code postal : .....  
Ville : .....  
Téléphone : .....  
Email : .....@.....

## Bon de Commande

Désignation/Page	Quantité	Prix Unitaire HT	Prix Total HT
			Acompte :
			Port (en sus) :
			Franco :
			Total HT :
			Total TTC :

## Mode de paiement

Chèque     Virement     Paiement boutique

Bon de commande à envoyer par :

- Email à : boutique@jambon-de-bayonne.com ou par  
- Fax : 05 59 04 49 95  
- Courrier à : La Maison du Jambon de Bayonne, 59 route de Samadet, 64410 Arzacq.

# Conditions Générale de Vente

## Clause n° 1 : Objet

Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations de la société La Maison du Jambon de Bayonne et de son client dans le cadre de la vente des marchandises mise en vente sur le catalogue.

Toute prestation accomplie par la société La Maison du Jambon de Bayonne implique donc l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

## Clause n° 2 : Prix

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA et des frais de transport applicables au jour de la commande.

La société La Maison du Jambon de Bayonne s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

## Clause n° 3 : Rabais et ristournes

Les tarifs proposés comprennent les rabais et ristournes que la société La Maison du Jambon de Bayonne serait amenée à octroyer compte tenu de ses résultats ou de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

## Clause n° 4 : Escompte

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

## Clause n° 5 : Modalités de paiement

Le règlement des commandes s'effectue : soit par chèque; soit par virement.

Lors de l'enregistrement de la commande, l'acheteur devra verser un acompte de 10% du montant global de la facture, le solde devant être payé à 30 jours après réception des marchandises.

## Clause n° 6 : Retard de paiement

En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises livrées à 30 jours, l'acheteur doit verser à la société La Maison du Jambon de Bayonne une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal.

Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de la livraison des marchandises.

A compter du 1er janvier 2015, le taux d'intérêt légal sera révisé tous les 6 mois (Ordonnance n°2014-947 du 20 août 2014).

Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

En sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement.

Articles 441-6, I alinéa 12 et D. 441-5 du code de commerce.

## Clause n° 7 : Clause résolutoire

Si dans les quinze jours qui suivent la mise en oeuvre de la clause « Retard de paiement », l'acheteur ne s'est pas acquitté des sommes restant dues, la vente sera résolue de plein droit et pourra ouvrir droit à l'allocation de dommages et intérêts au profit de la société La Maison du Jambon de Bayonne.

## Clause n° 8 : Clause de réserve de propriété

La société La Maison du Jambon de Bayonne conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société La Maison du Jambon de Bayonne se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées.

## Clause n° 9 : Livraison

La livraison est effectuée : soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur; soit par l'envoi d'un avis de mise à disposition en magasin à l'attention de l'acheteur; soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.

Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.

Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à :

l'allocation de dommages et intérêts; l'annulation de la commande.

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur.

En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon de commande à réception desdites marchandises. Ces réserves devront être, en outre, confirmées par écrit dans les cinq jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR.

## Clause n° 10 : Force majeure

La responsabilité de la société La Maison du Jambon de Bayonne ne pourra pas être mise en oeuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

## Clause n° 11 : Tribunal compétent

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de commerce ... (lieu du siège social).

Fait à ARZACQ-ARRAZIGUET, le 14/11/2019

