



RAVIOLES / MARCELLINES

Fabrication artisanale sans conservateur et huile de palme

Producteur à Chatte (Isère)

Produits frais (possibilité de le congeler ensuite)



NATURE :

- Pâte fondante en bouche, farcie de fromages et persil
- DLC (à + 3 °C) : 21 jours
- **16,90 € / carton de 12 plaques**

CHÈVRE :

- Chèvre frais, dérivée de la raviole classique, apporte au palais ce goût légèrement plus prononcé que la raviole classique
- DLC (à + 3 °C) : 21 jours
- **17,90 € / carton de 12 plaques**

BLEU DE SASSENAGE :

- Bleu du Vercors Sassenage, donnera le goût subtil de ce fromage reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- DLC (à + 3 °C) : 21 jours
- **17,90 € / carton de 12 plaques**

MARCELLINES :

- Elle a été "peaufinée" par l'Union des Hôteliers-restaurants du Sud-Grésivaudan, dans le département de l'Isère. Une recette onctueuse se composant d'un demi fromage de Saint-Marcellin enveloppé dans une tranche de poitrine fumée pliée dans un carré de pâte feuilletée.
- Conditionnement : DLC (à + 3 °C) : 21 jours
- **16,90 € / carton de 4 marcellines**

