



La nouvelle saison IBÉRIQUE est là / Die neue IBERISCHE Saison ist da
01.03. - 31.03.2011

NOUVEAUTÉS / NEUHEITEN

SPÉCIALITÉS PORC IBÉRIQUES / IBERISCHES SCHWEIN SPEZIALITÄTEN
01.03. - 31.03.2011

GASTROGEL




Tél. + 41 21 706 44 44

Fax + 41 21 706 44 49

Ch. De la Colice 4

CH - 1023 Crissier




www.gastrogel.ch

COVAP Lomo, Filet Mignon Ibérique Pur Gland	COVAP Iberischer Lomo, Rückenstück Bellota	Art. Nr. 21-207
	<p>100% iberischer Lomo mit Eicheln gemästet</p> <p>EAN Article / Artikel: 8411585003850</p> <p>EAN Carton / Karton:</p> <p>Pays Origine / Herkunfts - Land: Espagne</p> <p>Maturation / Reifzeit: Frais / Frisch - Surgelés / Tiefkühlprodukte</p> <p>Contenu par carton / Kartoninhalt: 9 x 400 - 500 g env/Ca.</p> <p>Date de fabrication / Haltbarkeit ab Fabrikation: 30 - 365 Jours/Tage</p> <p>Prix de vente / Verkaufspreis : CHF/Kg</p>	
COVAP Solomillo, Filet entier Ibérique Pur Gland	COVAP Iberischer Filet Bellota	Art. Nr. 21-203
	<p>100% iberischer Filet mit Eicheln gemästet</p> <p>EAN Article / Artikel: 8411585003874</p> <p>EAN Carton / Karton:</p> <p>Pays Origine / Herkunfts - Land: Espagne</p> <p>Maturation / Reifzeit: Frais / Frisch - Surgelés / Tiefkühlprodukte</p> <p>Contenu par carton / Kartoninhalt: 9 x 400 - 500 g env/Ca.</p> <p>Date de fabrication / Haltbarkeit ab Fabrikation: 30 - 365 Jours/Tage</p> <p>Prix de vente / Verkaufspreis : CHF/Kg</p>	
COVAP Presa, Ibérique Pur Gland	COVAP Iberischer Presa Bellota	Art. Nr. 21-201
	<p>100% iberischer Presa mit Eicheln gemästet</p> <p>EAN Article / Artikel: 8411585003867</p> <p>EAN Carton / Karton:</p> <p>Pays Origine / Herkunfts - Land: Espagne</p> <p>Maturation / Reifzeit: Frais / Frisch - Surgelés / Tiefkühlprodukte</p> <p>Contenu par carton / Kartoninhalt: 9 x 400 - 500 g env/Ca.</p> <p>Date de fabrication / Haltbarkeit ab Fabrikation: 30 - 365 Jours/Tage</p> <p>Prix de vente / Verkaufspreis : CHF/Kg</p>	

Produits frais /
Frische Produkte

Viande / Fleisch

Porc / Schwein

COVAP Secreto, Ibérique Pur Gland	COVAP Iberischer Secreto Bellota	Art. Nr. 21-202
	100% iberischer Secreto mit Eicheln gemästet EAN Article / Artikel: 8411585003881 EAN Carton / Karton: Pays Origine / Herkunfts - Land: Espagne Maturation / Reifzeit: Frais / Frisch - Surgelés / Tiefkühlprodukte Contenu par carton / Kartoninhalt: 9 x 400 - 500 g env/Ca. Date de fabrication / Haltbakeit ab Fabrikation: 30 - 365 Jours/Tage Prix de vente / Verkaufspreis : CHF/Kg	
COVAP Pluma Ibérica, Ibérique Pur Gland	COVAP Iberischer Pluma Bellota	Art. Nr. 21-208
	100% iberischer Pluma mit Eicheln gemästet EAN Article / Artikel: 8411585003898 EAN Carton / Karton: Pays Origine / Herkunfts - Land: Espagne Maturation / Reifzeit: Frais / Frisch - Surgelés / Tiefkühlprodukte Contenu par carton / Kartoninhalt: 9 x 400 - 500 g env/Ca. Date de fabrication / Haltbakeit ab Fabrikation: 30 - 365 Jours/Tage Prix de vente / Verkaufspreis : CHF/Kg	
COVAP Mogote, Ibérique Pur Gland	COVAP Iberischer Mogote Bellota	Art. Nr. 21-204
	EAN Article / Artikel: 8411585003973 EAN Carton / Karton: Pays Origine / Herkunfts - Land: Espagne Maturation / Reifzeit: Frais / Frisch - Surgelés / Tiefkühlprodukte Contenu par carton / Kartoninhalt: 9 x 400 - 500 g env/Ca. Date de fabrication / Haltbakeit ab Fabrikation: 30 - 365 Jours/Tage Prix de vente / Verkaufspreis : CHF/Kg	

Produits frais /
Frische Produkte

Charcuterie

Jambon / Schinken

COVAP Panceta, Ibérique Pur Gland	COVAP Iberischer Panceta Bellota	Art. Nr. 21-209
	<p>EAN Article / Artikel: 841158503911</p> <p>EAN Carton / Karton:</p> <p>Pays Origine / Herkunfts - Land: Espagne</p> <p>Maturation / Reifzeit: Frais / Frisch - Surgelés / Tiefkühlprodukte</p> <p>Contenu par carton / Kartoninhalt: 9 x 400 - 500 Kg env/Ca.</p> <p>Date de fabrication / Haltbakeit ab Fabrikation: 30 - 365 Jours/Tage</p> <p>Prix de vente / Verkaufspreis : CHF/Kg</p>	

Produits frais /
Frische Produkte

Charcuterie

Saucisse /
Wurstwaren

IBÉRICOS

COVAP

