



Primafood

SALAISONS CHARCUTERIES

LISTE DE PRODUITS EN FRAIS

SALAISONS

* GAMME FRAIS *



ALHEIRA

Conditionnement / calibre :

Pièce de 230 gr
Sachet de 1 pièce

Origine : Portugal
Température: 0 - 5 °C



ALHEIRA AUX ORTIES

Conditionnement / calibre :

Sachet de ± 1,5 kg (5 pièces)

Origine : Portugal
Température: 0 - 5 °C



BOUDIN NOIR

Conditionnement / calibre :

Sachet de 10 x 120 gr

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 5 °C

Sur commande



CHIPOLATAS

Conditionnement / calibre :

Sachet de 20 x 120 gr

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 4 °C



FARINHEIRA

Conditionnement / calibre :

Pièce de 250 gr

Origine : Portugal
Température: 0 - 4 °C



FRANCFORT ARDENNAISE

Conditionnement / calibre :

Sachet de 3 pièces

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 4 °C

SALAISONS

* GAMME FRAIS *



LËTZEBUERGER GRILLWURST

Conditionnement / calibre :
Sachet de 10 pièces

Origine : Luxembourg
Température : 0 - 4 °C



MERGUEZ

Conditionnement / calibre :
Sachet de

Origine : France
Température : 0 - 4 °C



METTWURST

Conditionnement / calibre :
Sachet de 10 pièces

Origine : Luxembourg
Température : 0 - 4 °C



SALCICCA ITALIENNE

Conditionnement / calibre :
Sachet de 1 kg

Origine : Luxembourg
Température : 0 - 4 °C



SAUCISSE À RÔTIR

Conditionnement / calibre :
Pièce de

Origine : Luxembourg
Température : 0 - 4 °C



SAUCISSE DE VOLAILLE

Conditionnement / calibre :
Sachet de +/- 3 kg
Pièces de 80 gr

Origine : France
Température : 0 - 4 °C

SALAISONS

* GAMME FRAIS *



SAUCISSE LUXEMBOURGEOISE

Conditionnement / calibre :
Pièce de \pm 0,5 - 1 kg

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 5 °C

Sur commande



SAUCISSE TOSCANE

Conditionnement / calibre :
Sachet de \pm 500 gr

Origine : Portugal
Température: 0 - 5 °C



SAUCISSE VOLAILLE FUMÉ

Conditionnement / calibre :
Sachet de 7 pièces

Origine : France
Température: 0 - 5 °C

Sur commande



WIENER

Conditionnement / calibre :
Sachet de 10 pièces

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 4 °C



JARRETONS CUIT BOUILLON

Conditionnement / calibre :
Sous vide de \pm 700 gr

Origine : Belgique
Température: 0 - 4 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



CHORIZO À L'OIGNONS

Conditionnement / calibre :
Sachet de 1,5 kg

Origine : Portugal
Température: 0 - 5 °C



CHORIZO ALENTEJANO

Conditionnement / calibre :
Sachet de 4 unidades

Origine : Portugal
Température: 0 - 5 °C



CHORIZO COLORAU

Conditionnement / calibre :
Sachet de 1 kg

Origine : Portugal
Température: 0 - 5 °C



CHORIZO CRIOLO

Conditionnement / calibre :
Sachet de 4 pièces

Origine : Portugal
Température: 0 - 4 °C



CHORIZO MOIRA

Conditionnement / calibre :
Sachet de 1 kg

Origine : Portugal
Température: 0 - 4 °C



CHORIZO PICANTE DE CARNE

Conditionnement / calibre :
Sachet de 3 pièces

Origine : Luxembourg.
Température: 0 - 4 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



CHORIZO REGIONAL LAVRADOR

Conditionnement / calibre :
Sachet de \pm 1 kg

Origine : Portugal
Température: 0 - 5 °C



CHORIZO TAVORA ASSAR

Conditionnement / calibre :
Sachet de \pm 1 kg

Origine : Portugal
Température: 0 - 5 °C



CHORIZO VINHO PAIVA

Conditionnement / calibre :
Sachet de \pm 1 kg

Origine : Portugal
Température: 0 - 5 °C



LINGUIÇA SAUCISSE

Conditionnement / calibre :
Sachet de 5 pièces

Origine : Portugal
Température: 0 - 4 °C



MORCELA

Conditionnement / calibre :
Pièce de \pm 200 gr

Origine : Portugal
Température: 0 - 4 °C



SALPICÃO CACHAÇO

Conditionnement / calibre :
Sachet de 4 pièces

Origine : Portugal
Température: 0 - 4 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



SALPICÃO REGIONAL

Conditionnement / calibre :
Sachet de 4 pièces

Origine : Portugal
Température : 0 - 4 °C



PAIO SERRA ESTRELA

Conditionnement / calibre :
Pièce de 350 gr

Origine : Portugal
Température : 0 - 4 °C



PAIO YORK

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 2 kg

Origine : Portugal
Température : 0 - 4 °C



MORTADELLE

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 2 kg

Origine : Portugal
Température : 0 - 4 °C



CHORIZO CHOURICAO

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 1,5 kg

Origine : Portugal
Température : 0 - 4 °C



CHORIZO

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 1,5 kg

Origine : Espagne
Température : 0 - 5 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



VENTRICINA PICANTE DEMI

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 1,4 kg

Origine : Italie
Température : 0 - 4 °C



SALAMI MILANO

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 2,5 kg

Origine : Italie
Température : 0 - 5 °C



SALAMIRIO

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 2,7 kg

Origine : Belgique
Température : 0 - 15 °C



JAMBON OS COULÉ

Conditionnement / calibre :
Pièce de 6 kg

Origine : Belgique
Température : 0 - 7 °C



ÉPAULE CUITE DD

Conditionnement / calibre :
Pièce de 4,5 kg

Origine : Belgique
Température : 0 - 4 °C



FIAMBRE DA PA ÉPAULE CUITE

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 3 kg

Origine : Portugal
Température : 0 - 5 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



FIAMBRE JAMBON DE DINDE

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 3 kg

Origine : Portugal
Température : 0 - 5 °C



BARRA DE FIAMBRE

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 3,5 kg

Origine : Portugal
Température : 0 - 5 °C



JAMBON CUIT YORK ENTIER *

Conditionnement / calibre :
Pièce de ±

Origine : Luxembourg
Température : 0 - 4 °C

*sur commande



JAMBON CUIT YORK PRÉTRANCHÉ *

Conditionnement / calibre :
Barquette de

Origine : Luxembourg
Température : 0 - 4 °C

*sur commande



JAMBON CUIT FERMIER SUPÉRIEUR

Conditionnement / calibre :
Barquette de 500 gr

Origine : Pays-Bas
Température : 0 - 4 °C

Prétranché



SALPICAO COUPÉ

Conditionnement / calibre :
Barquette de 100 gr

Origine : Portugal
Température : 0 - 4 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



CHORIZO DOUX EN TRANCHE

Conditionnement / calibre :
Barquette de 100 gr

Origine : Espagne
Température: 0 - 5 °C



MORTADELLE EN TRANCHE

Conditionnement / calibre :
Barquette de 100 gr

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 5 °C



SALAME MILANO EN TRANCHE

Conditionnement / calibre :
Barquette de 100 gr

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 5 °C



CHARCUTERIE MIXTE EN TRANCHE

Conditionnement / calibre :
Barquette de 120 gr

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 5 °C



SALAMI PAYSAN EN TRANCHE

Conditionnement / calibre :
Barquette de 120 gr

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 5 °C



JAMBON CUIT PAYSAN EN TRANCHE

Conditionnement / calibre :
Barquette de 172 gr

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 5 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



MINI BÛCHETTES NATURE

Conditionnement / calibre :
Barquette de 120 gr

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 5 °C



MINI BÛCHETTES PIQUANTES

Conditionnement / calibre :
Barquette de 120 gr

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 5 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



JAMBON FUMÉ MARQUE NATIONALE

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 6 kg

Origine : Luxembourg
Température: 0 - 5 °C



JAMBON ITALIEN SANS OS

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 5/6 kg

Origine : Italie
Température: 0 - 10 °C



JAMBON PRESUNTO SANS OS

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 5,5 kg

Origine : Portugal
Température: 0 - 7 °C



JAMBON SANS DANIEL

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 6,8 kg

Origine : Italie
Température : 0 - 10 °C



JAMBON ITALIEN SANS OS

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 3 kg

Origine : Italie
Température : 0 - 10 °C



JAMBON PRESUNTO DEMI

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 3 kg

Origine : Portugal
Température : 0 - 7 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



JAMBON MATTONELLA

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 2,5 kg

Origine : Italie
Température : 0 - 10 °C



JAMBON ITALIEN 1/4

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 1,5 kg

Origine : Italie
Température : 0 - 10 °C



JAMBON PRESUNTO 1/4

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 1,5 kg

Origine : Portugal
Température : 0 - 7 °C



JAMBON ITALIEN PRÉCOUPÉ

Conditionnement / calibre :
Barquette de 500 gr

Origine : Italie
Température : 0 - 10 °C



JAMBON PRESUNTO COUPÉ

Conditionnement / calibre :
Barquette de 100 gr

Origine : Portugal
Température : 0 - 7 °C



JAMBON CRU 12 MOIS EN TRANCHE

Conditionnement / calibre :
Barquette de 180 gr

Origine : Luxembourg
Température : 0 - 5 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



BACON

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 200 gr

Origine : Portugal
Température : 0 - 10 °C



LARDON FUMÉ

Conditionnement / calibre :
Barquette de 1 kg

Origine : Union Européenne
Température : 2 - 7 °C

Prétranché



LARD GRAS FUMÉ

Conditionnement / calibre :
Barquette de 1 kg

Origine : Luxembourg
Température : 0 - 4 °C

*sur commande



POITRINE DÉLICATESSE

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 1,5 kg

Origine : Union européenne
Température : 2 - 7 °C



POITRINE COUPÉE DÉCOUENNÉE

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 1 kg

Origine : Belgique
Température : 0 - 7 °C



JAMBONNEAU FUMÉ

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 700 gr

Origine : Portugal
Température : 0 - 7 °C

CHARCUTERIES

* GAMME FRAIS *



OREILLES DE PORC FUMÉES

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 200 gr

Origine : Portugal
Température : 0 - 10 °C



PIED DE PORC FUMÉ

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 400 gr

Origine : Portugal
Température : 0 - 7 °C



TÊTE DE PORC FUMÉE

Conditionnement / calibre :
Pièce de ± 1,5 kg

Origine : Portugal
Température : 0 - 7 °C



Primafood

16, Z.A. OP ZAEMER
L-4959 BASCHARAGE
LUXEMBOURG

TEL : +352 39 77 22 1
VENTE@PRIMAFOOD.LU

HEURES D'OUVERTURE
LUNDI-VENDREDI 08:00 – 18:00 | SAMEDI 09:00 – 16:00

  PRIMAFOODSA

VISITEZ-NOUS!

