

**Notre engagement :  
Faire de notre mieux  
pour que vous mangiez mieux**



**-25% DE SEL**

**BIO**

**FILIÈRE  
J'❤️**

**ZÉRO  
NITRITE**

**NUTRI-SCORE  
A B C D E**

**POISSONS  
SAUVAGES**

# Fleury Michon

## 0 NITRITE

Un petit nouveau a fait son apparition dans votre rayon charcuterie : le **jambon zéro nitrite** ! C'est un jambon un peu différent car il ne contient **aucun conservateur**.



Une viande de porc **française**

un goût + viande et une texture + ferme

Un produit ultra frais et **sans conservateur**

La preuve, il a une **couleur naturelle** de viande de porc cuite

Existe aussi en **blanc de poulet** !



## - 25% DE SEL

Parce qu'une trop grande consommation de sel représente des risques pour la santé, Fleury Michon vous propose une gamme de charcuterie avec **-25% de sel**.



Un jambon Sel réduit, c'est avant tout une **bonne recette**

Une réduction en sel grâce à un bouillon de légumes, des herbes aromatiques & des épices

Et **pas de substituts**

La gamme **-25% de sel**, c'est aussi ... :



# Fleury Michon

## BIO

Notre engagement pour le Manger Mieux n'est pas nouveau... y compris à travers l'alimentation bio !

Depuis 2004, nous vous proposons une **gamme de charcuterie bio**.

### Le Bio ?

- *Respect du bien-être animal :*
  - Baisse de la densité d'élevage
  - Accès à l'extérieur
- *Alimentation :*
  - Nourri sans OGM (<0,9%)
  - Aliments issus de l'Agriculture biologique
- *Élevé sans traitement antibiotique*



La gamme bio, c'est aussi ... :



## FILIERE J'AIME

La **filière J'aime** est une nouvelle filière française de porcs qui s'engage à élever des cochons sans OGM\*.

Elle réunit 44 éleveurs qui partagent avec nous l'envie de faire progresser l'élevage dans le respect de l'animal et de l'environnement.



### La filière J'aime ?

- Une nouvelle *filière française* de porcs avec une autre vision de l'élevage
- Une alimentation de qualité : *ici, pas d'OGM\** !
- Des porcs élevés sans traitement antibiotique\*\*

\*Sans OGM (>0,9%)

\*\*Après le 1er âge (42ème jour)

# Fleury Michon

## SNACKING SAIN

Vous ne mangez pas à la maison ?  
Nous vous proposons une gamme de repas équilibrés sans conservateurs, des recettes gourmandes, dressées joliment en couches avec leurs différents ingrédients dans leur pot transparent.



Fourchette intégrée

Format généreux

De bons ingrédients, sans conservateurs

2 min au micro-ondes et hop, c'est prêt !

La gamme cook'in jar, c'est aussi ... :



## SURIMI

Le surimi est une recette japonaise centenaire que les cuisiniers de Fleury Michon se sont appropriés grâce à leur savoir-faire.

Un poisson sauvage et une pêche responsable pour préserver le renouvellement des espèces

Cuisiné en France

La couleur orange vient tout simplement de l'extrait de paprika que nous ajoutons à la préparation



Sans ingrédients artificiels

La gamme surimi, c'est aussi ... :

