

<http://www.nosclientsdemain.com/articles/henri-raffin-affine-son-offre-premium/>

## Henri Raffin affine son offre premium

Le charcutier savoyard Henri Raffin lance une offre premium au rayon LS, présentée dans des emballages revisités et modernisés.

Le Véritable jambon de Savoie se fait plus diététique avec une teneur en sel réduite. Ce jambon sec de tradition affiné 9 mois en altitude, avec 25% de sel en moins, garde cependant intacts tous ses arômes, et son caractère (PVC : 4,30€ les 10 tranches extra-fines avec séparateur soit 150g).

Pour compléter son offre bio, déjà composée d'un saucisson sec, d'une terrine de campagne et de saucisses fumées à cuire, la marque lance un Jambon de Savoie bio. Tranché et assemblé à la main, il est élaboré à partir de viandes issues d'élevages sélectionnés et garantit une traçabilité totale (PVC : 3,20€ les 5 tranches soit 60g).

Enfin, la marque propose une nouveau Saucisson sec 100% jambon, qui compte 2,5 fois moins de matières grasses qu'une recette traditionnelle (PVC : 4,50€ les 220g).



Publié le : 9 février 2010 par La rédaction

Rubrique : [articles](#), [le frais et les surgelés](#), [les marchés](#)

Mots-clés : [charcuterie](#), [frais](#), [henri raffin](#)