Cora

Jambon de Parme

« Il est pas mal salé, ce jambon. Il est de couleur assez foncée et même plutôt coriace à mâcher. Un bon jambon est plus fondant ».

Portion : 80 g, 6 tr.
Prix: 2,79 €

5/10

Intermarché

Prosciutto di Parma, Confezionato da CG Salumi

« Je ne le trouve pas bon du tout. Il n'a pas de goût ».

Portion : 70 g, 6 tr.
Prix: 3,75 €

4,5/10

Prosciutto di Parma, Galbani

« Celui-ci, c'est un morceau de sel. Il est très sec. On voit qu'il a été coupé avec des lames géantes, on voit la trace des lames. Pas terrible ».

Portion : 90 g, 7 tr.
Prix: 5,99 €

4/10

Lidl

Originale prosciutto italiano, Salumeo

« Il est très clair. C'est même un peu choquant, on dirait de la dinde. A mon avis, ce n'est pas du jambon de Parme. Il est cependant très tendre mais ressemble plus à un jambon sec ».

Portion : 100 g, 7 tr.
Prix: 1,79 €

4/10

Aldi

Prosciutto, jambon original italien

« Il n'est pas bon. Trop jeune et il faut trop le mâcher ».

Portion : 100 g, environ 7 tr.
Prix: 2,79 €

4/10

Grandes surfaces

Du nouveau dans les rayons

Doublement l'été : une gueuze au basilic

La brasserie bruxelloise Lindemans, spécialiste de la bière lambic, s'est associée à une brasserie danoise, Mikkeller, pour créer le SpontanBasil, une authentique vieille gueuze au basilic. *"Les lambics belges ont quelque chose de mystérieux"*, explique le Danois Mikkel Borg Bjergsø, fondateur de Mikkeller. *"Ce mystère est également amplifié avec le processus de fermentation spontanée"*. Le résultat original de la collaboration entre Lindemans et Mikkeller est disponible dans une édition limitée de 25.000 bouteilles de 75cl.

Delhaize, 12.10€
à partir de la mi-mai

Cuisiner, oui mais au beurre

Retour aux traditions? Dans sa marque Fama, Vandemoortele lance en tout cas un nouveau produit pour cuire et/ou rôtir, le Fama au beurre. Pas tout à fait de la margarine, mais pas tout à fait du beurre non plus... Et à nouveau produit, nouveau packaging, dans une couleur qui permet de le distinguer du reste de la gamme.

2,70 €/500 g

Vive les agrumes !

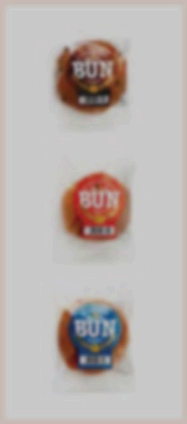
La marque Granini fête cette année ses 50 ans et lance pour l'occasion un nouveau jus. Qui, contrairement à ce que son nom, Granini Zest, indique, n'est pas à base de zestes de fruits, mais plutôt un mélange d'agrumes. Jugez plutôt : des oranges, du pamplemousse rose, de la mandarine et du citron vert.

2,05 €/1 L

Huile d'olive d'exception

Une huile d'olive en provenance d'une oliveraie située à quelques heures de la ville de Casablanca, dans l'Atlas marocain. Là-bas, les oliviers poussent au milieu du désert de rocailles. Des recherches récentes ont pu établir que cette huile est 30 fois plus riche en polyphénol hydroxytyrosol, un antioxydant naturel généré par l'olivier pour survivre au manque d'eau et à la rudesse de la terre. Un livre, *«Polyphenols d'huile d'olive, trésors santé»*, en expose tous les bienfaits notamment contre le cancer mais aussi la maladie d'Alzheimer, les maladies cardio-vasculaires ou encore le vieillissement. Commercialisée sous le nom d'Olivie, elle est certifiée biologique.

Olivie Plus 30 x, 15,99 €
en magasin bio



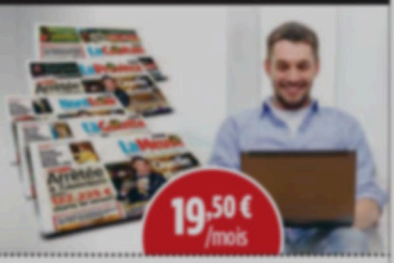
Pause sucrée

Le Belgian Bun, c'est un petit pain dont la pâte ressemble à celle du cougnou. Fabriqué par la marque Lowy, c'est un produit 100% belge, avec du sucre de Tirlemont, des speculoos et du chocolat belge. Qui peut être servi, selon ses fabriquants, au petit-déjeuner, comme « 10 heures », au dessert ou au goûter. Et éventuellement passer 10 à 15 secondes au micro-ondes, pour le rendre encore « plus moelleux et plus aromatique ».

1,20 €/pièce

UN ABONNEMENT À L'INFO DE VOTRE RÉGION **SELON VOS PRÉFÉRENCES**

VOTRE JOURNAL PAPIER
2 JOURS AU CHOIX SUR LA SEMAINE
+
LE JOURNAL SUR VOTRE ORDINATEUR
TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE



19,50 € /mois

1. Je choisis mes 2 jours de livraison du journal
☐ lundi ☐ mardi ☐ mercredi ☐ jeudi ☐ vendredi ☐ samedi ☐ dimanche

2. Je complète le formulaire en majuscules
Nom ..... Prénom .....
Adresse ..... Numéro ..... Bte ..... Code postal .....
Localité ..... Date de Naissance ...../...../.....
Tél. ...../..... GSM ...../.....
e-mail (obligatoire) .....

3. Je choisis mon mode de livraison
❍ **Abonnement domicile**
• Mon journal dans ma boîte aux lettres avant 7h30 en semaine et avant 10h le samedi
❍ **Abonnement libraire** — Cachet du libraire
• Mon libraire garde précieusement mon journal
• Mon libraire touche la même commission
DL : ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ Si vous êtes un client à domicile, cochez cette case ❍

4. Je complète mon mandat de domiciliation européenne SEPA
Mandat de domiciliation européenne SEPA
En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez (A) la société à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte et (B) votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de la société. Vous bénéficiez d'un droit à un remboursement par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez conclue avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte. Vous pouvez obtenir de votre banque plus d'informations concernant vos droits en matière de remboursement.
Code IBAN BE ..... • Objet du mandat: ABONNEMENT
• Date de prélèvement le 5 du mois ☒ • Votre référence vous sera envoyée dans le prochain courrier. • Encaissements récurrents ☒
Date: __/__/____ Signature **(obligatoire)**

5. Je transmets ce formulaire soit
❑ Je renvoie ce formulaire GRATUITEMENT sous enveloppe NON AFFRANCHIE à: Rossel & Cie - Sudpresse DA 852-104-4 5000 Namur
❑ A mon libraire

Dès réception de votre mandat de domiciliation vous serez invités à payer les 2 premiers mois (soit 19€) ensuite vous serez prélevés par domiciliation bancaire mensuelle pendant la durée de votre contrat.

Service clientèle: 070/21 10 10 (tapez 1)
du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 8h à 12h

Date: __/__/____
Signature:

2305

LaMeuse L'Avenir LaGazette LaProvince NordEclair LaCapitale