

Nouveauté EGAST
Hall 1 Stand D42

*Du nord au sud,
la Maison Masse à la recherche de
spécialités régionales authentiques*

FENALÅR



Du grand nord, la spécialité norvégienne le Fenalår

- **Ancestrale** : issu des traditions Viking, le Fenalår est une viande d'agneau marinée, salée et séchée.
- **Exclusive** : cette IGP ne concerne qu'une trentaine de producteurs.
- **Saine** : ce gigot affiné pendant 7 mois développe un concentré en nutriments (oligo-éléments, minéraux, omega 3)
- **Originale** : à la texture moelleuse et ferme, au goût subtil et délicat, cette salaison accompagne vos apéritifs, fromages, risottos, carbonara...

GEORGETTE



Du grand sud, les condiments libanais Georgette

- **Célèbre** chef libanais, Maroun Chedid, met en scène les recettes de sa mère Georgette.
- **Saveurs du sud** : Maroun a à cœur de créer un mouvement autour de la cuisine libano-méditerranéenne.
- **Naturels** : fruits et légumes de saison gorgés de soleil de la vallée de la Bekaa et production artisanale.
- **Gamme complète** de tapenades, chutneys, condiments de poivron, confiture pour accompagner foie gras, charcuteries, agneau, boeuf, canard...