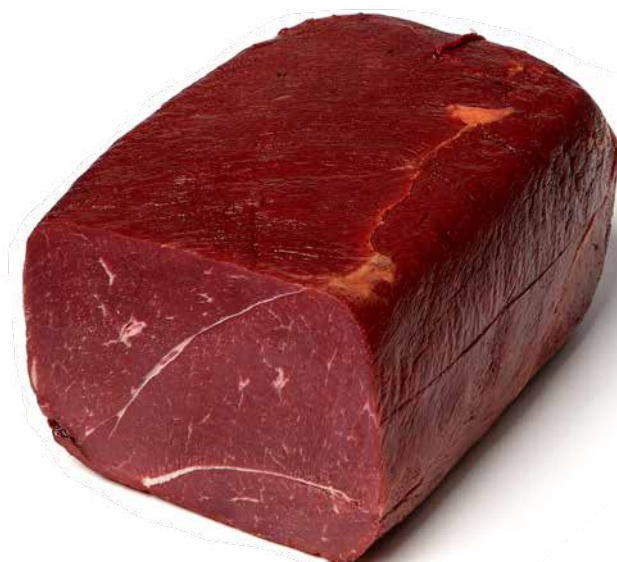




3 kg



GEROOKTE PAARDENFILET

FILET DE CHEVAL FUMÉ

ONTDEK

Het paardenvlees wordt op een ambachtelijke en traditionele manier gezouten en gerijpt gedurende 4 weken. Vervolgens wordt het vlees gedroogd en gerookt op beukenhout.



DÉCOUVREZ

La viande de cheval est salée et affinée de manière artisanale et traditionnelle pendant 4 semaines. La viande est ensuite séchée et fumée au bois de hêtre.

INFO

Geen allergenen

INFO

Pas d'allergènes

816100



scan me