



Gedroogde ham • Jambon séché
Iberico ham • Jambon ibérique



± 2 kg
2 x ± 2 kg
± 5,4 kg



IBERICO HAM JAMBON IBÉRIQUE

24 maand • 24 mois

ONTDEK

Bij El Castillo wordt elke Iberico ham handmatig ingezouten met zeezout en langzaam gerijpt in kelders, gedurende 24 maanden. Deze Iberico de Cebo 50% is afkomstig van een Iberisch varken dat is opgegroeid in boerderijen, waarvan de voeding gebaseerd is op voedergranen en peulvruchten. Een ham met een perfecte kleur, textuur en smaak.

INFO

Geen allergenen



864000
864001
864100



scan me

DÉCOUVREZ

Chez El Castillo chaque jambon ibérique est salé manuellement avec du sel marin, et affiné lentement dans des séchoirs durant 24 mois. Cet Iberico de Cebo 50% provient d'un porc ibérique élevé dans des fermes dont le régime alimentaire est basé sur les céréales et les légumineuses. Le jambon a une couleur, un goût et une texture parfaite.

INFO

Pas d'allergènes

