

Gedroogde ham • Jambon séché
Spaanse ham • Jambon espagnol



ConsortioSerrano



± 2 kg
2 x ± 2 kg
± 4,5 kg



SERRANOHAM BLOK JAMBON SERRANO

12 maand • 12 mois

ONTDEK

De Serranoham is een rauwe ham, oorspronkelijk afkomstig uit de Spaanse bergen. De originele Serranoham is afkomstig van gewone witte varkens en wordt gemaakt volgens de normen van het Serrano Consorcio, dat te herkennen is aan het 'S'-logo. Nadat de verse ham in het zout met kruiden heeft gelegen, rijpt hij minimum negen maanden in een ruimte waar de temperatuur langzaam toeneemt tot 30 graden. Tegelijkertijd neemt de vochtigheid af, waardoor de hammen uitdrogen. Hierdoor komt men tot een product met een niet te vergelijken opbouw, aroma en smaak. De Serranoham is rijk aan ijzer en eiwitten en bovendien vetarm.

INFO

Geen allergenen



865002
865006
865104



scan me

DÉCOUVREZ

Le jambon Serrano est un jambon cru, originaire des montagnes espagnoles. Le jambon Serrano original provient de porcs blancs ordinaires et est fabriqué selon les normes imposées par le Consorcium Serrano, identifié par le logo 'S'. Après avoir été immergé dans du sel aux herbes, le jambon frais mûrit pendant au moins neuf mois dans une chambre où la température monte lentement jusqu'à 30 degrés. En même temps, l'humidité est réduite, ce qui déshydrate les jambons. De ce fait on obtient un produit de haute qualité, dont l'arôme et le goût sont incomparables. Le jambon Serrano est riche en fer et en protéines et pauvre en graisse.

INFO

Pas d'allergènes