



IBERICO HAM BELLOTA JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA

ONTDEK

Het Iberisch zwartpootvarken is enig in zijn soort. Gekweekt in absolute vrijheid, op een ecologische en diervriendelijke manier. Het drogingsproces duurt 3 tot 4 jaar, tot de optimale rijping bereikt is. Dankzij deze ambachtelijke werkwijze en het gebruik van kwaliteitsvolle grondstoffen, verkrijgt men deze uitzonderlijke Bellota ham.

INFO

Geen allergenen



877023
877027



scan me

DÉCOUVREZ

Le porc Ibérique à patte noire, est unique en son genre. Élevé en liberté absolue, d'une manière écologique tout en respectant l'animal. Le processus de séchage dure 3 à 4 ans afin d'obtenir une maturation optimale. Grâce à cette méthode traditionnelle et l'utilisation de matières premières de qualité, on obtient ce jambon Bellota.

INFO

Pas d'allergènes

