

Gedroogde ham • Jambon séché

Italiaanse ham • Jambon italien



± 10 kg



PROSCIUTTO L'UMBRIACO ALLE VINACCE

GEDROOGDE HAM HALFONTBEEND

JAMBON SÉCHÉ DEMI-DÉSOSSÉ

18 maand • 18 mois

ONTDEK

L'umbriaco alle vinacce wordt gemaakt op basis van zorgvuldig geselecteerd Italiaans varkensvlees uit de streek Umbrië. In die streek wordt de ham ook voor 18 maanden gerijpt, vanwege de uitgesproken omgevingslucht van de Monte Sibillini. De ham wordt gedurende 15 dagen gemarineerd in een bad van wijn en bedekt met druivenmost, die ze meteen ook een mooi uiterlijk geeft. Dit proces geeft de ham een intens parfum en een delicate smaak.

INFO

Geen allergenen



DÉCOUVREZ

L'umbriaco alle vinacce est produit à partir des meilleures viandes de porc italiennes de la région de l'Ombrie. Dans cette région, le jambon est également mûri pendant 18 mois, en raison de l'air ambiant prononcé du Monte Sibillini. Le jambon est mariné pendant 15 jours dans un bain de vin et recouvert de moût de raisin, ce qui l'embellit sur le plan esthétique. Ce procédé donne au jambon un parfum intense et un goût délicat.

INFO

Pas d'allergènes

897070



scan me