

Gedroogde ham • Jambon séché

Italiaanse ham • Jambon italien



± 5,5 kg  
2 x ± 5,5 kg

# ITALIAANSE HAM GEDROOGD JAMBON ITALIEN SÉCHÉ

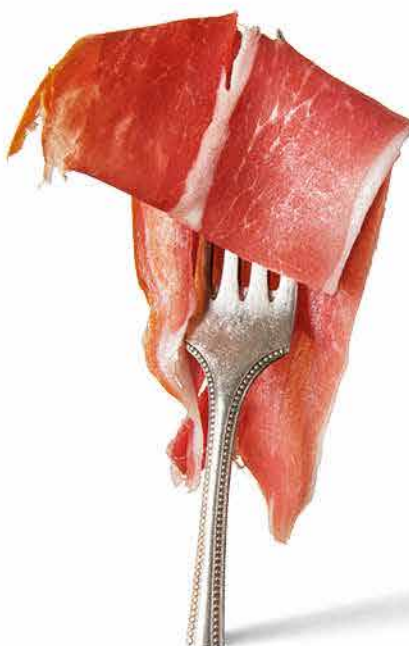
9 maand • 9 mois

## ONTDEK

De prosciutto crudo: een ambachtelijk Italiaans product dat eeuwenlang van generatie op generatie is overgebracht en waarvan de smaak onveranderd is gebleven. Het woord prosciutto betekent 'ham' en crudo 'rauw', wat betekent dat de ham gepekeld en gedroogd is. De prosciutto crudo onderscheidt zich door zijn voedingseigenschappen. Er zijn slechts 4 ingrediënten nodig om de prosciutto crudo te produceren: varkensvlees, zout, lucht en tijd. Deze gerijpte, Italiaanse ham heeft een intense en zachte, geraffineerde smaak.

## INFO

Geen allergenen



979005  
979006



scan me

## DÉCOUVREZ

Le prosciutto crudo : un produit artisanal italien qui se transmet de génération en génération depuis des siècles et dont le goût est resté inchangé. Le mot prosciutto signifie «jambon» et crudo «cru», ce qui signifie que le jambon a été séché. Le prosciutto crudo se distingue par ses caractéristiques nutritionnelles. Il suffit de quatre ingrédients pour produire du prosciutto crudo : le porc, le sel, l'air et le temps. Ce jambon italien cru a un goût intense, doux et raffiné.

## INFO

Pas d'allergènes

