

Gedroogde ham • Jambon séché

Italiaanse ham • Jambon italien



± 2,5 kg
6 x ± 2,5 kg



SAN DANIELE HAM DOP JAMBON SAN DANIELE DOP



13 maand • 13 mois

ONTDEK

Deze Prosciutto di San Daniele is een DOP/BOB ham uit Friuli Venezia Giulia. Deze ham is ontzwoerd, ontbeend en gehalveerd. De ham draagt het Consortium kwaliteitslabel. Het keurmerk waarborgt de gestelde criteria nauwkeurig, zoals de herkomst van het vlees, een gegarandeerde rijping van minimaal 12 maanden en het gebruik van enkel zeezout om de ham te bewaren. De blokvorm zorgt ervoor dat je deze volledige ham gemakkelijk in zijn geheel kan versnijden.

INFO

Geen allergenen



979010
979011



scan me

DÉCOUVREZ

Ce Prosciutto di San Daniele est un jambon DOP/BOB de la région Friuli Venezia Giulia. Ce jambon est découenné, désossé et en forme de demi-bloc. Ce jambon porte le label de qualité du Consortium. Le label de qualité garantit précisément les critères fixés, tels que l'origine de la viande, une maturation garantie d'au moins 12 mois et l'utilisation du seul sel de mer pour conserver le jambon. La forme en bloc permet de couper ce jambon entier facilement.

INFO

Pas d'allergènes

