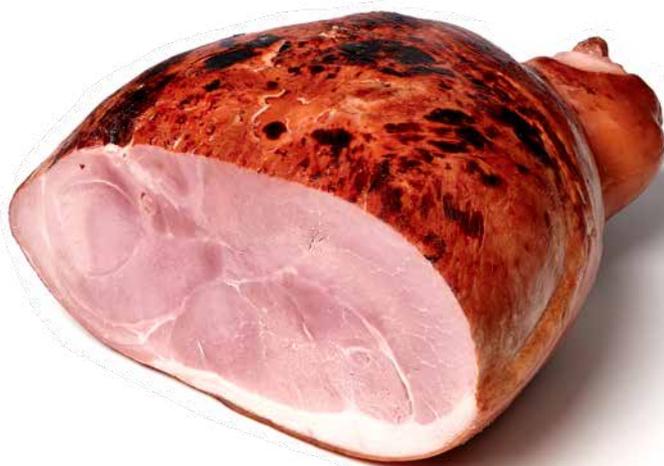




7,9 kg

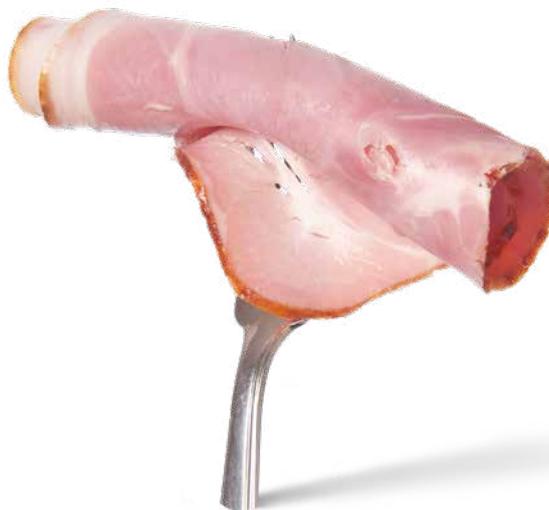


BEENHAM GEROOSTERD

JAMBON À L'OS BRAISÉ

ONTDEK

Beenham enkel met schenkelbeen, gepekeld via aderspuiting, traag gegaard in eigen nat en licht gerookt met eik. Geroosterd in infraroodoven. Kan zowel met de snijmachine als met de hand gesneden worden. Ook zeer praktisch als warme beenham in dikke sneden op de grill.



DÉCOUVREZ

Jambon avec os du jarret, saumuré à la veine, cuit lentement dans son propre jus et légèrement fumé au bois de chêne. Grillé au four infrarouge. Peut se découper à la machine ou à la main. Très pratique comme jambon à l'os chaud en tranches épaisses sur le grill.

INFO

Allergenen
Melk

INFO

Allergènes
Lait

989015



scan me