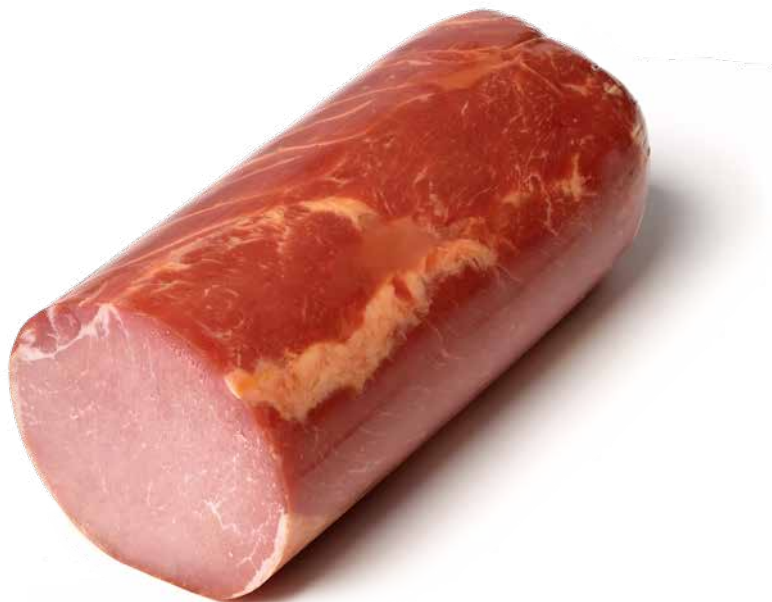




2 kg



FILET DE YORK

FILET DE YORK

ONTDEK

Het ontvette magere gedeelte van de varkensrug wordt na het ontbenen op een ambachtelijke manier gezouten. Na het zouten wordt dit product gevormd in een darm. Daardoor zal hij altijd een mooie, ronde vorm en weinig snijverlies hebben. Na het drogingsproces wordt het product lichtjes gerookt om zo zijn specifieke smaak mee te geven.



DÉCOUVREZ

La partie maigre et dégraissée du carré de porc est salée de manière artisanale après le désossage. Après le salage, ce produit est formé dans un boyau. Ainsi, il aura toujours une belle forme ronde et peu de perte à la découpe. Après séchage, le produit est légèrement fumé pour lui donner son goût caractéristique.

INFO

Geen allergenen

INFO

Pas d'allergènes

991086



scan me