



Gedroogde ham • Jambon séché

Italiaanse ham • Jambon italien



± 9,2 kg
± 6,2 kg



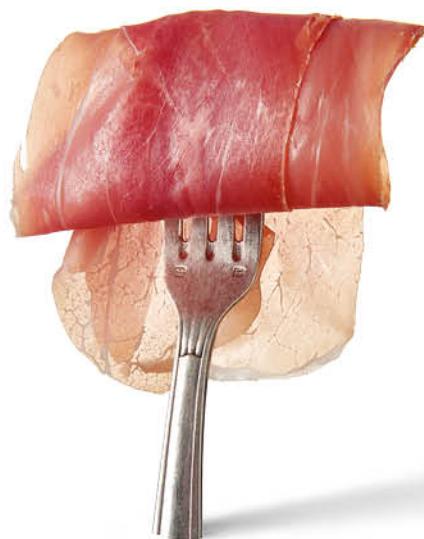
SAN DANIELE HAM DOP JAMBON SAN DANIELE DOP



13 maand • 13 mois

ONTDEK

De Prosciutto di San Daniele is een DOP/BOB ham uit Friuli Venezia Giulia. Deze ham lijkt op de Parma ham, maar is iets lichter van kleur en wat zachter van smaak. De San Daniele ham ontleent zijn naam aan het dorpje San Daniele, waar hij wordt gedroogd. Deze 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 preserveren. De ham komt uitsluitend van het White Landrace varken, een bijzonder Italiaans varkensras speciaal bestemd voor de productie van Prosciutto di San Daniele. Een echt natuurproduct, zonder additieven!



INFO

Geen allergenen

992409
992425



DÉCOUVREZ

Le Prosciutto di San Daniele est un jambon DOP/BOB magnifique de la région Friuli Venezia Giulia. Ce jambon est similaire au jambon de Parme, mais a une couleur plus claire et un goût plus doux. Le jambon de San Daniele prend son nom du village de San Daniele, où il est séché. 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. Le jambon provient exclusivement du porc White Landrace, une race spéciale de porc italien utilisée pour la production du Prosciutto di San Daniele. Un vrai produit naturel, sans additifs !

INFO

Pas d'allergènes