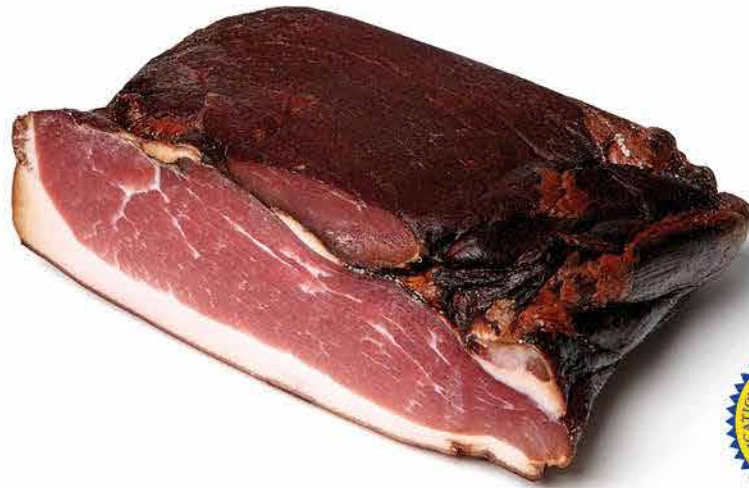


Gedroogde ham • Jambon séché

Gerookte ham • Jambon fumé



± 2,7 kg



ZWARTE WOUDDHAM IGP JAMBON FORÊT-NOIRE IGP

ONTDEK

Een echte "Schwarzwälder" heeft een witte vetrand doordat enkel de achterham van het varken, zonder bot, gebruikt wordt. De ham wordt met de hand gezouten en nadien opgehangen in de zuivere lucht van het Zwarte Woud, waar hij kan drogen. De ham wordt nadien koud gerookt, boven een vuur van dennenhout. Deze gerookte en gezouten ham wordt gekruid met een speciale kruidenmengeling, wat hem zijn unieke smaak geeft.

INFO

Geen allergenen



DÉCOUVREZ

Un vrai «Schwarzwälder» provient de la cuisse arrière désossé du porc et a toujours un bord de gras blanc. Ce jambon est salé à la main, puis séché dans l'air pur de la Forêt-Noire. Le jambon forêt-noire est ensuite fumé sur un feu de bois de sapins. Ce jambon fumé et salé est assaisonné avec un mélange d'épices spéciales, qui lui donne son goût unique.

INFO

Pas d'allergènes

994391



scan me

