

Gedroogde ham • Jambon séché
Gerookte ham • Jambon fumé



± 1,5 kg



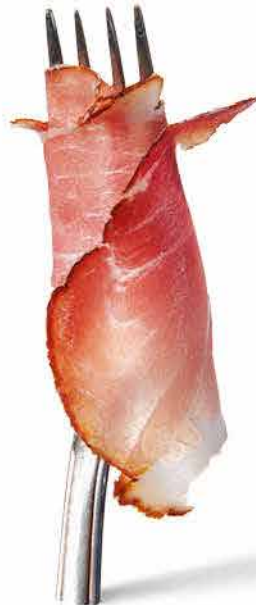
ZWARTE WOUDDHAM IGP JAMBON FORÊT-NOIRE IGP

ONTDEK

Een unieke zwarte woudham, artisanaal bereid met de beste ingrediënten. Deze ham wordt zacht gerookt boven een vuurtje van dennenhout en jenevertakken. Deze ham heeft enkele weken gerijpt in de zuivere, bosrijke lucht van het Zwarte Woud.

INFO

Geen allergenen



DÉCOUVREZ

Un jambon unique provenant de la Forêt-Noire, issue d'une préparation ancestrale avec les meilleurs ingrédients. Ce jambon est fumé délicatement sur un feu de bois de pin et branches de genièvre. Il a mûri pendant quelques semaines à l'air pur de la Forêt-Noire.

INFO

Pas d'allergènes

995015



scan me

