

METHODE TRADITIONNELLE




Ma cave à JAMBON



CULATTA DI EMILIA ROMAGNA

AFFINAGE
12
MOIS
GARANTI

1 ORIGINE  Italie - Emilia Romagna

2 CARACTÉRISTIQUES

Produite en quantité limitée, c'est la partie la plus précieuse de la cuisse de porc qui est choisie. Assaisonnée avec du sel et du poivre savamment mélangés, elle vieillit ensuite selon le procédé traditionnel du jambon.

3 PRODUIT ARTISANAL

Sans agents conservateurs, méthode naturelle de conservation au sel marin.

**4 TRANCHES FINES ET
FONDANTES EN BOUCHE**

Méthode de découpe lente permettant de maintenir la température du jambon. Technique moins productive mais plus respectueuse de la saveur et de la texture du jambon.

EXCLUSIVITÉ
MATCH
sma+ch