

METHODE TRADITIONNELLE



# Ma cave à JAMBON



## MANGALICA HUNGARY HAM

AFFINAGE  
18  
MOIS  
GARANTI

1 **ORIGINE**  Hongrie

2 **CARACTÉRISTIQUES**

Produit à base de viande de porc laineux hongrois, à nouveau recherchée pour ses propriétés extraordinaires. Le séchage de 18 mois donne à cette viande une jolie couleur foncée et garantit un arôme délicat et exceptionnel. La viande est fortement marbrée et persillée de gras ce qui lui confère un goût remarquable.

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  
smatch