

METHODE TRADITIONNELLE



Ma cave à JAMBON



JAMBON GANDA

1 ORIGINE  Belgique
Flandre-Orientale

2 CARACTÉRISTIQUES

Les jambons sont frottés au sel de Camargue et ensuite entreposés en salle réfrigérée pendant 2,5 semaines. Le sel marin fond et se diffuse par osmose dans la viande. Après salage, les jambons subissent une longue maturation.

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