

METHODE TRADITIONNELLE



Ma cave à JAMBON



JAMON IBERICO DE BELLOTA

AFFINAGE
36
MOIS
GARANTI

1 ORIGINE  Espagne - Andalousie

2 CARACTÉRISTIQUES

Le porc Pata Negra qui produit les jambons Bellota est élevé en plein air et reçoit une alimentation à base de glands. Cet élevage naturel donne une viande rare, séchée ensuite durant 3 ans.

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