

METHODE TRADITIONNELLE



Ma cave à JAMBON



JAMON IBERICO DE CEBO

AFFINAGE
24
MOIS
GARANTI

1 ORIGINE  Espagne - Andalousie

2 CARACTÉRISTIQUES

Plus connu sous le nom de Pata Negra, ce jambon est produit avec une cuisse de porc ibérique du même nom. Le séchage de 24 mois donne un produit reconnaissable entre mille.

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