

METHODE TRADITIONNELLE



# Ma cave à JAMBON



## JAMBON CRU ARTISANAL

AFFINAGE  
12  
MOIS  
GARANTI

**1 ORIGINE**  Belgique - Flandre-Orientale

### **2 CARACTÉRISTIQUES**

Jambons séchés naturellement de manière purement artisanale pendant au moins 12 mois. Les seuls ingrédients sont la viande de porc et le sel de mer. Goût légèrement salé qui fait référence au vrai jambon de campagne d'antan tout en étant raffiné, riche et aromatique.

### **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