


METHODE TRADITIONNELLE



Ma cave à JAMBON



JAMBON CUIT ARTISANAL

1 ORIGINE  Grand Duché de Luxembourg

2 CARACTÉRISTIQUES

Porcs élevés dans le respect des normes du bien-être animal et nourris uniquement à base de céréales. Cuisses fraîches, non congelées, dénervées manuellement au couteau. Moulé à la main, technique ancestrale, chaque jambon est une pièce unique, digne des maîtres artisans.

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