


METHODE TRADITIONNELLE



# Ma cave à JAMBON



## JAMBON CUIT ARTISANAL

**1 ORIGINE**  Belgique - Flandre-Orientale

**2 CARACTÉRISTIQUES**

Ce jambon cuit est produit avec des porcs matures. Son goût profond, fumé et naturel est le résultat d'une viande de porc savoureuse, d'un mix d'épices spécial, d'un saumurage naturel et d'une longue cuisson (68-70°C). Sans conservateurs.

**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