

METHODE TRADITIONNELLE



Ma cave à JAMBON



JAMBON D'Auvergne

AFFINAGE
14
MOIS
GARANTI

1 ORIGINE  France - Auvergne

2 CARACTÉRISTIQUES

Le jambon d'Auvergne profite d'un terroir exceptionnel et d'un savoir-faire ancestral. Résultat : un goût authentique qui fleure bon la nature auvergnate.

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