

METHODE TRADITIONNELLE



Ma cave à JAMBON



JAMBON DE TREVELEZ

AFFINAGE
20
MOIS
GARANTI

1 ORIGINE  Espagne - Andalousie

2 CARACTÉRISTIQUES

Le séchage a lieu à Trevélez en Andalousie à 1750 m d'altitude dans le petit village de montagne le plus élevé de la péninsule ibérique. Seuls le sel marin naturel et l'environnement des montagnes permettent aux saveurs et aux arômes de se développer pleinement.

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