

METHODE TRADITIONNELLE



Ma cave à JAMBON



JAMBON DES PYRÉNÉES

AFFINAGE
12
MOIS
GARANTI

1 ORIGINE  France - Pyrénées

2 CARACTÉRISTIQUES

Salage doux manuel au sel sec, Séchage à l'air libre comme autrefois. C'est par le travail et la patience qu'il reflète la richesse du terroir : il faut de longs mois pour donner ce goût authentique.

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