

METHODE TRADITIONNELLE



# Ma cave à JAMBON



## JAMBON FUMÉ DU LUXEMBOURG

AFFINAGE  
12  
MOIS  
GARANTI

**1 ORIGINE**  Grand Duché de Luxembourg

### **2 CARACTÉRISTIQUES**

Fabrication traditionnelle et artisanale qui inclut un salage au sel sec, une maturation de 12 mois minimum et un fumage doux au bois de hêtre. Sans additifs et sans arômes artificiels.

### **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