

METHODE TRADITIONNELLE




Ma cave à JAMBON



PROSCIUTTO DI EMILIA ROMAGNA

AFFINAGE
20
MOIS
GARANTI

1 **ORIGINE**  Italie - Emilia Romagna

2 **CARACTÉRISTIQUES**

Cuisse de porc italien de première qualité séchée au naturel. Sa production traditionnelle comprend des périodes de repos suivies d'une longue maturation à l'intérieur d'une cave naturelle. Jambon exquis avec une saveur douce mais intense.

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