

Jambonneau & Mini Jambonneau



DÉLICIEUX CLASSIQUE PRÊT-À-SERVIR



Goûtez à la tradition,
succombez à la saveur unique !

- Un classique artisanal
- Quickserve, une solution prête à l'emploi
- Emballage sous vide, convient pour le sous-vide
- Plusieurs modes de préparation possibles
- Conserve le caractère juteux après la cuisson
- Pour chaque saison
- Disponible en 675 g et 250 g

Jambonneau

Jambonneau pur porc à la saveur et à l'arôme exceptionnels.



LA TENTATION DE LA QUALITÉ INTEMPORELLE

Enrichissez votre assortiment avec un classique artisanal par lequel même le plus aventureux des gourmets se laissera tenter. Le Jambonneau séduit par le goût réconfortant et authentique d'un pur produit de qualité auquel on a donné le temps de cuire lentement. La pure viande de porc soigneusement sélectionnée est légèrement assaisonnée avec une sélection raffinée d'extraits d'herbes qui, avec le sel, sont délicatement massées dans la viande. Pendant le fumage, le bois de hêtre procure une saveur bien tendre et une coloration dorée. Le jambonneau a été cuit à basse température pour offrir à vos clients une gourmandise prête à servir : à déguster sitôt réchauffée au four, au micro-ondes ou au BBQ !

Mini Jambonneau

La petite version du Jambonneau Ardennais, la portion idéale pour une personne. Délicieusement précuit et facile à réchauffer, au goût très tendre.



Viande de porc soigneusement sélectionnée, assaisonnée et fumée avec savoir-faire, pour une saveur exceptionnelle et un arôme irrésistible.



Conditionnement :
emballé sous vide



Poids :
Mini Jambonneau :
3 x 4 x 250 g
Jambonneau :
12 x 675 g



Conservation :
conserver dans un endroit frais
et sec à max. 4 °C



Durée de conservation :
12 semaines



Trouvez l'inspiration
sur www.imperial.be

**Imperial**