

Cobourg Jeune Fumé ou Salé



La partie la plus noble du jeune jambon, qui ne développe sa saveur unique qu'après au moins deux mois.

Cobourg Jeune Salé



Cobourg Jeune, texture tendre, riche en saveur.

FORME RECTANGULAIRE

Forme parfaitement rectangulaire car à la production, il est compressé dans un moule. Le Cobourg offre de la sorte un rendement maximal à la coupe.

TRANCHES FINES

Le Cobourg est entouré d'une membrane fine, ce qui permet de le couper en tranches très fines.

COBOURG JEUNE SALÉ

Le Cobourg Jeune est délicatement salé et doit sa saveur raffinée à un processus de fabrication d'au moins deux mois. Cela donne à ce Cobourg son goût riche et caractéristique.

COBOURG JEUNE FUMÉ

Cette variante fumée est également délicatement salée, suit le même processus de fabrication d'au moins deux mois et est ensuite fumée naturellement au bois de hêtre.

Cobourg Jeune Fumé



**Le Cobourg Jeune allie
une maturation délicate à un caractère
aromatique savoureux.**



Emballage :
Sous-vide



Poids : 4 kg



Dimensions :
23 cm L x 16 cm B
x 9 cm H



Conservation :
max. 7°C



DLC : 10 semaines



Inspiration sur
www.imperial.be

**Imperial**

Grote Baan 200, B-9920 Lievegem | T +32 (0)9 370 02 11 | deli@imperial.be | www.imperial.be

  Imperial Foodprofessionals