

Jonge Cobourg Gerookt of Gezouten



Het edelste deel van de jonge ham, dat zijn unieke smaak pas na minstens twee maanden ontwikkelt.

Jonge Cobourg Gezouten



Jonge Cobourg, zacht in textuur, rijk in smaak.

RECHTHOEKIGE VORM

Perfect rechthoekige vorm dankzij de vorming in potten. Hierdoor heeft de Cobourg een maximaal snijrendement.

DUN SNIJBAAR

De Cobourg is gevlied waardoor er zeer dunne sneetjes mogelijk zijn.

JONGE COBOURG GEZOUTEN

Deze jonge Cobourg is mild gezouten en dankt zijn heerlijke smaak aan een fabricageproces van minstens 2 maanden. Dat geeft deze Cobourg zijn kenmerkende, rijke smaak.

JONGE COBOURG GEROOKT

Deze gerookte variant is ook mild gezouten, ondergaat hetzelfde fabricageproces van minstens 2 maanden en wordt daarna natuurlijk gerookt op beukenhout.

Jonge Cobourg Gerookt



**Jonge Cobourg combineert
delicate rijping met een heerlijk
aromatisch karakter.**



Verpakking:
Vacuüm



Gewicht: 4 kg



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



Bewaring:
max. 7°C



Houdbaarheid: 10 weken



Inspiratie op
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