

Marcassou Pain d'Ardenne



Le Marcassou Pain d'Ardenne est le résultat du savoir-faire ardennais et contient uniquement les meilleurs morceaux de jambon et de lard, sans exhausteurs de goût artificiels.



Un savoureux morceau d'Ardenne.

LE PRODUIT PHARE DE LA GAMME

Depuis 1966, nous faisons voyager la véritable saveur des forêts ardennaises jusque dans votre comptoir.

Le Marcassou Pain d'Ardenne subit une maturation lente, avant d'être minutieusement préparé et fumé au bois de hêtre et aux baies de genièvre selon la tradition.

Confectionné à base des meilleurs morceaux de jambon et de lard, affiné grâce à une longue maturation et un mélange unique d'épices, ce produit révèle toute sa saveur artisanale.

SOIGNEUSEMENT ASSAISONNÉ POUR VOTRE COMPTOIR

- Fait de viande de poitrine et de chutes
- Bombé en un grain grossier et rond
- Une apparence artisanale et remarquable
- Façonné à la main pour une forme unique
- Sans boyau, avec la fleur directement sur le produit pour plus de goût
- Bonne répartition des poivres de grain
- 7 semaines de maturation et séchage
- Poids idéal pour une belle rotation



**Séché, mûré, assaisonné ... au coeur
des Ardennes. On le ressent à chaque bouchée.**



Emballage :
Emballage
microperforé



Poids : 1,5 kg



Dimensions :
17 cm L x 17 cm B
x 9 cm H



Conservation :
max. 4°C



DLC : 8 semaines



Imperial

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



Imperial Foodprofessionals