

Marcassou Pain d'Ardenne



Marcassou Pain d'Ardenne is het resultaat van Ardens vakmanschap en bevat enkel de beste hamstukken en spek, zonder artificiële smaakversterkers.



Een heerlijk stukje Ardennen.

TOPPRODUCT VAN DE ARDENNEN

Sinds 1966 brengen wij de authentieke smaak van de Ardense bossen naar jouw toonbank.

Het topproduct, de Marcassou Pain d'Ardenne, wordt met zorg bereid en traditioneel gerookt op beukenhout en jeneverbessen.

Met de beste stukken ham en spek, verfijnd door een unieke kruidenmix en een lange rijping, krijgt dit product zijn uitgesproken artisanale karakter.

MET ZORG OP SMAAK GEBRACHT VOOR JOUW TOONBANK

- Gemaakt van buikvlees en snijlingen
- Gewolfd tot een grove, ronde korrel
- Artisanale en opvallende uitstraling
- Afgewerkt met de hand tot unieke vorm
- Zonder darm, met witschimmel rechtstreeks op het product voor extra smaak
- Mooi verdeelde peperkorrels
- 7 weken lang gerijpt en gedroogd
- Ideaal gewicht voor een mooie rotatie



Gedroogd, gerijpt en op smaak gebracht in het hart van de Ardennen. Dat proef je.



Verpakking:
Microgeperforeerde
verpakking



Gewicht: 1,5 kg



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



Bewaring:
max. 4°C



Houdbaarheid: 8 weken



Imperial

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

  Imperial Foodprofessionals