

Imperial Sélect

Le jambon idéal
pour tous les jours

NOUVEAU



Un choix évident pour
vous et vos clients

Ce classique polyvalent réunit les meilleurs morceaux de la cuisse arrière : la tranche plate, la tranche épaisse et la noix. Il garantit une saveur juteuse, fumée et subtilement épicée, aussi bien nature que dans vos préparations.

Savoureux, avantageux et polyvalent

Trois mots qui décrivent parfaitement le Jambon Sélect. Il offre une texture tendre, un goût généreux et un excellent rapport qualité-prix. Et il s'adapte à toutes les situations, de votre comptoir à vos préparations maison.

- Préparé à partir des meilleurs morceaux de la cuisse arrière
- Avec couenne et gras pour un goût plus intense
- Salé avec un extrait d'épices parfaitement équilibré
- Fumé naturellement au bois de hêtre

UN CLASSIQUE EMPREINT DE SAVOIR-FAIRE

Le Jambon Sélect suit un processus de cuisson lente, durant lequel il est formé manuellement pour une tenue parfaite à la découpe. Chaque jambon est contrôlé par des artisans expérimentés pour garantir qualité et régularité avant emballage.

- Formé à la main pour une structure artisanale reconnaissable
- Massé longuement pour une répartition optimale du sel et des épices
- Baratté à basse vitesse et cuit dans son propre jus à basse température

UN CLASSIQUE PLEIN D'INSPIRATION

La grande force du Jambon Sélect, c'est sa polyvalence. Il convient aussi bien à la vente directe qu'à des préparations créatives. C'est le complément idéal à votre assortiment, et un incontournable pour vos clients sensibles au prix.



Le jambon de base de votre offre
Une qualité fiable garantie
dans le segment de prix inférieur.



Conditionnement :
sous vide



Poids :
6.15 kg

Dimensions :
25 x 20 x 16 cm



Conservation :
au frais, max. 4°C



Durée de conservation :
42 jours



Imperial