

Jambonneau & Mini-Jambonneau



DÉLICIEUX CLASSIQUE PRÊT-À-SERVIR



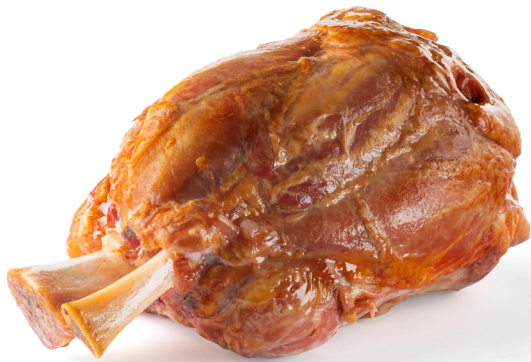
NOUVEAU !
MINI-JAMBONNEAU
NATURE

Goûtez à la tradition,
succombez à la saveur unique !

- Un classique artisanal
- Quickserve, une solution prête à l'emploi
- Emballage convient pour le sous-vide
- Plusieurs modes de préparation possibles
- Conserve le caractère juteux après la cuisson
- Pour chaque saison
- Disponible : Jambonneau fumé 675 g et Mini-jambonneau fumé ou nature en 250 g

Jambonneau fumé

La pure viande de porc soigneusement sélectionnée est légèrement assaisonnée avec une sélection raffinée d'extraits d'herbes qui, avec le sel, sont délicatement massées dans la viande. Pendant le fumage, le bois de hêtre procure une saveur bien tendre et une coloration dorée.



Mini-Jambonneau fumé

La petite version du Jambonneau fumé, la portion idéale pour une personne. Délicieusement précuit et facile à réchauffer, au goût très tendre.

NOUVEAU

Mini-Jambonneau nature

Ces mini-jambonneaux non fumés vous donnent la liberté d'y apporter votre propre touche créative : assaisonner, mariner, laquer, ... Les possibilités sont infinies pour en faire un véritable atout saveur.



Viande de porc soigneusement sélectionnée, assaisonnée et fumée avec savoir-faire, pour une saveur exceptionnelle et un arôme irrésistible.



Conditionnement :
emballé sous vide



Poids :
Mini-Jambonneau fumé
et nature :
3 x 4 x 250 g
Jambonneau :
12 x 675 g



Conservation :
conserver dans un endroit frais
et sec à max. 4 °C



Durée de conservation :
12 semaines





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

  Imperial Foodprofessionals