

Noix de jambon



INGRÉDIENTS :

Maigre et gras de porc (UE), sel, **lactose**, dextrose, conservateur E252 et épices.
Perte à la dessiccation

CONDITIONNEMENT :

Disponible en entier

PRIX MAGASIN :

27,60 €/kg

Produit fait maison : fabrication française

OGM & ALLERGÈNES :

Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'OGM. Il n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Allergène : lait.

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

En entier ou tranché : conserver dans un lieu sec et aéré entre 12° et 16°c



Nos conseils de
dégustation



La noix de jambon est le cœur du jambon cru, la partie la moins grasse.

A l'apéritif : elle se déguste tranchée sur du pain grillé avec des cornichons.

En entrée : elle est délicieuse avec des tranches de melon ou une salade verte de tomates et de mozzarella assaisonnée à l'huile d'olive.

En hiver : la noix de jambon accompagnera parfaitement vos soirées raclette.