



Brugse varkensspiering Échine de porc de Bruges



Dit mals stukje varkensvlees wordt achtereenvolgend gepekeld, gedroogd en gerijpt.
De geheime kruidenmengeling van de pekel zorgt voor een extra smaakvolle toets bij het degusteren.
Daarbij smelt het sneetje ook nog eens op je tong dankzij de dooradering met smaakvol vet.

'(h)eerlijk en puur smaakgenot!'

Ce tendre morceau de porc est successivement salé, séché et affiné. Le mélange secret de la saumure à base d'herbes garantit une expérience gustative complexe et profonde.
Grâce au persillage de gras, les tranches fondent également sur la langue.

Une vraie sensation gustative.



Brugse spiering, gerookt
Échine de Bruges, fumé
art 8518
ca 1,8kg
THT / DLC 90 dagen / jours



Brugse spiering met kruiden,
niet gerookt
Échine de Bruges aux herbes,
non fumé
art 8617
THT / DLC 90 dagen / jours



Brugse spiering met kruiden
Échine de Bruges aux herbes
80g topseal
art 787
THT / DLC 60 dagen / jours



Brugse spiering met kruiden
Échine de Bruges aux herbes
80g VVP / préemballé
art 784
THT / DLC 60 dagen / jours

Ook beschikbaar in / Aussi disponible en :

Brugse spiering, niet gerookt
Échine de Bruges, non-fumé
art 8520
ca 1,8kg
THT / DLC 90 dagen / jours

