

JAMBON D'ARDENNE ST PIERRE - IGP*
ARDENSE HAM ST PIERRE - IGP*



GRAND CRU

Séché pendant 12 mois
12 maanden gedroogd

100%
NATURAL
no preservatives



Le jambon d'Ardenne Grand Cru IGP, St Pierre est fabriqué à partir de jambons de porcs des Ardennes. Ce « Porc Fermier » est élevé par la coopérative PQA. Les porcs sont élevés dans les Ardennes selon des normes de qualité exceptionnellement hautes en termes de nutrition et de bien-être animal. Les jambons sont légèrement fumés au bois de chêne, **séchés pendant 12 mois** aux Salaisons Coeur d'Ardenne à Saint-Hubert, puis affinés et désossés chez Ganda. **Il en résulte un délicieux jambon d'Ardenne Grand Cru avec un label IGP reconnu, unique en Belgique.**

De Ardense Ham Grand Cru IGP, St Pierre wordt gemaakt met hammen van varkens afkomstig uit de Ardennen. Deze « Porc Fermier » wordt gekweekt bij de coöperatieve PQA volgens uitzonderlijk hoge kwaliteitseisen op het gebied van voeding en dierenwelzijn. De hammen worden licht gerookt met eikenhout, **12 maanden gedroogd** bij Salaisons Coeur d'Ardenne in Saint-Hubert, verder afgerijpt en ontbeend bij Ganda. **Dit zorgt voor een heerlijke Ardense Ham Grand Cru met erkend IGP label, uniek in België.**



372 | JAMBON D'ARDENNE ST PIERRE - IGP

372 | ARDENSE HAM ST PIERRE - IGP

DEMI BLOC/HALVE BLOK

+/- 2,5 KG

DLC/THT: 120 JOURS/DAGEN



370 | JAMBON D'ARDENNE ST PIERRE - IGP

370 | ARDENSE HAM ST PIERRE - IGP

DÉSOSSÉ/ONTBEEND

+/- 6 KG

DLC/THT: 120 JOURS/DAGEN



371 | JAMBON D'ARDENNE ST PIERRE - IGP

371 | ARDENSE HAM ST PIERRE - IGP

AVEC OS/MET BEEN

+/- 8 KG

DLC/THT: 120 JOURS/DAGEN



* certifié par promag - produit par Cœur d'Ardenne

* gecertificeerd door promag - geproduceerd door Cœur d'Ardenne