

Jambon affiné Duchessa Devodier – Désossé



Le Jambon Duchessa est un jambon cru italien désossé et affiné selon la tradition italienne, élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de viandes européennes et salé avec un mélange exclusif de sels marins italiens dans la tradition d'affinage de la maison Devodier à Parme.

Affiné lentement pendant 10 mois, il développe une aromatique équilibrée, une douceur naturelle et une texture souple adaptée aussi bien au tranchage machine qu'à la coupe manuelle.

Ingrédients: viande de porc (IT) et sel de mer.

Forme: cuisse entière de porc sans os de la jambe, à l'exception de la partie calcanéenne incorporée dans le tendon d'Achille.

Origine : Pays Bas et transformation à Parme dans la tradition d'affinage traditionnelle de la maison Devodier

Caractéristiques techniques :

Affinage : minimum 10 mois

Salage : sel marin italien

Sans additifs colorants ne contient pas d'OGM

Aucun agent de conservation, sans allergène et sans gluten

Poids moyen par unité de vente : 6,5 KG

Valeurs nutritionnelles pour 100g: énergie: 1051kj/ 252kcal; graisses: 16g; dont acides gras saturés: 6,2g; glucides: <0,5g; dont sucres:<0,5g; protéines: 27g; sel: 4,7g.

Conservation : observer l'hygiène et les conditions environnementales (lieu sec et réfrigéré). A conserver à une température maximale de 10°