



MAISON
DEHESA

LA CAVE A JAMBON

JAMBON DE SERRANO 100% DUROC

Le jambon de Serrano est hélas devenu avec le temps un produit trop industrialisé. Pour obtenir le meilleur jambon de Serrano au monde, By DEHESA a sélectionné la race Duroc, la plus proche génétiquement du porc Patanegra, une alimentation naturelle et contrôlée et avec un temps d'affinage doublé (20-24 mois).

PRODUIT EXCLUSIF

- Race 100% Duroc : chair persillée et texture fondante
- Elevage extensif dans les montagnes de la Sierra de Alcarama et alimentation naturelle confèrent aux porcs un gras fondant et minéral
- Affinage naturel en montagne pendant 20 mois min. offrant au gras du jambon un délicat arôme de noisette.
- Sans note prononcée de sel.
- Sans conservateur ni additif et sans OGM.

PROCESSUS D'ELABORATION UNIQUE

Race 100% Duroc. Spécificité génétique apporte tendreté et persillage unique.

Élevage : Extensif à 1500m d'altitude dans les montagnes de la Sierra de Alcarama (Soria).

Alimentation : 100% naturelle.

Affinage : Doublé (minimum 20 mois). Plus longtemps le Duroc est affiné, plus la teneur en sel est faible.

MODE DE CONSERVATION

Conservation - Entre 0° et 5°C

Jambon de Serrano 100% Duroc avec os | Poids : de 7 à 8kg | DLC : 12 mois

Jambon de Serrano 100% Duroc désossé | Poids : 5,5kg | DLC : 12 mois

Jambon de Serrano 100% Duroc tranché | Poids : 100g | DLC : 12 mois

REFERENCES PRODUITS

DIVI1 DIVI3 DIVI4 DIV5 DIV6

MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok



MAISON
DEHESA

LA CAVE A JAMBON

JAMBON DE SERRANO 100% DUROC



MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok