



MAISON
DEHESA

LA CAVE A JAMBON

LARDO IBERICO DE BELLOTA

Loin de la tradition de la charcuterie aux arômes trop puissants, et au goût souvent salé, et à sa vulgarisation sous des formes industrielles, Maison DEHESA a fait appel à ses meilleurs affineurs pour créer des charcuteries aussi délicates qu'un ouvrage de dentelle, avec des textures moelleuses et des arômes équilibrés terminant sur des notes fleuries.

PRODUIT EXCLUSIF

- Race Patanegra élevé en pleine Dehesa : spécificité génétique qui apporte tendreté et persillage unique.
- Alimentation naturelle composée d'herbes rustiques et de Bellota qui confère au gras un filtre minéral et une tonalité fleurie.
- Une charcuterie élaborée uniquement avec les parties les plus nobles de l'animal de porc ibérique de Bellota (jambon, collier, gras de bellota) et des épices sélectionnées de très haute qualité.
- Sans conservateur, ni additif et sans OGM

PROCESSUS D'ÉLABORATION UNIQUE

- Lardo iberico de bellota écologique à la façon Colonnata
- Lardo signature iberico de bellota écologique

MODE DE CONSERVATION

Emballage - Sous vide

Conservation - Entre 0° et 5° C

Poids - Pièces entre 1 et 1.3 kg

DLC : 12 mois

RÉFÉRENCES PRODUITS

ECO6 -ECO7

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™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

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