



MAISON
DEHESA

LA CAVE A JAMBON

CHARCUTERIE IBERICO DE BELLOTA DOP

Loin de la tradition de la charcuterie aux arômes trop puissants, et au goût souvent salé, et à sa vulgarisation sous des formes industrielles, BY 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.
- Enveloppe constituée de boyaux naturels.
- Sans conservateur, ni additif et sans OGM

PROCESSUS D'ELABORATION UNIQUE

- Lomo Bellota DOP

Primé à de nombreuses reprises à la feria de Madrid, notre lomo offre une texture incomparable et un goût nuancé grâce à un équilibre des épices sélectionnées.

- Chorizo Iberico de Bellota DOP

Elaboré à partir de la presa, maigre le plus prisé et le plus tendre du porc Iberico, et du gras de Bellota et d'épices sélectionnées, ce chorizo offre une texture fondante et une palette aromatique florale et très équilibrée

- Saucisson Iberico de Bellota DOP

Elaboré selon la recette traditionnelle française, notre saucisson vous surprendra par sa texture fondante, un goût nuancé marqué par la présence d'un beau poivre de Cayenne en gros grain et l'absence de sel en bouche.

MODE DE CONSERVATION

Emballage - Sous vide

Conservation - Entre 0° et 5° C

Poids - Pièces entre 1 et 1.3 kg

Tranchés de 100g

DLC : 12 mois

REFERENCES PRODUITS

ANAR9|ANAR10|ANAR11|ANAR12|ANAR13|ANAR14

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