



MAISON
DEHESA

LA CAVE A JAMBON

SOBRASADA IGP

Issu de la première fabrique de Sobrasada de Majorque fondé en 1900, notre Sobrasada IGP respecte le goût de la tradition. Cette fabrique ancestrale met en avant son savoir-faire afin de proposer des produits qui nous rappelleront nos goûts d'antan.

PRODUIT EXCLUSIF

- Race autochtone de porc noir
- Texture fondante.
- Sobrassada peu piquante offrant des notes d'épices équilibrées.

PROCESSUS D'ELABORATION UNIQUE

Elevé en pleine nature garantissant une alimentation naturelle, nos porcs noirs sont élevés selon un processus identique à celui du patanegra. Notre sobrasada respecte la tradition ancestrale de Majorque reposant sur une fine sélection des meilleurs morceaux de porc noir et d'épices de la région. Elle possède également un IGP.

MODE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit réfrigéré de 0° à 5°C

Poids : 2kg

DLC : 12 mois.

REFERENCES PRODUITS

MARV 10

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

SOBRASADA



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