



CHIMAY TRADITION sprl
 T. +32 60 21 02 20
 F. +32 60 21 02 21
 info@chimaytradition.be
 Zoning Industriel 31
 B 6464 Baileux-Chimay
 Belgique
 www.chimaytradition.be



JAMBON BARRE

JAMBON BARRE BLANC SC

Le jambon barre blanc sans couenne est par excellence un grand classique de chacun de nos buffets. Il obéit aux normes strictes du “jambon cuit supérieur”, avec une teneur en sel et en sucres limitées, de même que sont pourcentage d’eau. Sa forme étudiée permet une découpe facile, ceci avec un minimum de pertes.

JAMBON BARRE FUME SC

Nos maîtres charcutiers ont fait du “jambon barre fume, un must pour les gastronomes d’aujourd’hui. Il obéit aux normes strictes du “jambon cuit supérieur”, avec une teneur en sel et en sucres limitées, de même que son pourcentage d’eau.

JAMBON BARRE FUME AC

Ce jambon est confectionné à partir de plusieurs pièces (pièce levée, plate cuisse et noix), mis en forme en moule de manière à obtenir une pièce régulière afin de limiter les pertes de tranchage au minimum.

Disponibile en	jambon de +/- 15 Kg
(sauf petit barre fumé AC)	jambon de +/- 12 Kg
DLC :	42 jours à la livraison
Conservation :	entre 0 et 4°C
Valeurs nutritionnelles	par 100 g
468 Kj	112 Kcal
Protéines	20 g
Glucides	1g
Matières grasses	3.5 g

TUNNELHAM

TUNNELHAM GEKOOKT ZONDER ZWOERD

De tunnelham is een klassieker van al onze koude buffetten. De ham beantwoordt aan alle strikte normen van een « meesterlijke gekookte ham » met een beperkt gehalte aan zout, suikers en water. Een gemakkelijke versnijding door zijn bestudeerde vorm met een minimum verlies.

TUNNELHAM GEROOKT ZONDER ZWOERD

Onze Meesters hebben van de gerookte tunnelham een must gemaakt voor alle hedendaagse gastronomen. De ham beantwoordt aan alle strikte normen van een « meesterlijke gerookte ham » met een beperkt gehalte aan zout, suikers en water.

TUNNELHAM GEROOKT MET ZWOERD

Deze ham is gemaakt van verschillende nobele stukken. De ham wordt gevormd tot een gelijkmatig geheel om verlies bij de versnijding te beperken.

Verkrijgbaar per	ham van +/- 15 Kg
(behalve ham gerookt met zwaard)	ham van +/- 12 kg
UHT :	42 dagen bij levering
Bewaren :	tussen 0 en 4°C
Voedingswaarden	per 100 g
468 Kj	112 Kcal
Proteïnen	20 g
Suikers	1 g
Vetten	3.5 g