



JAMBON GRAND JURAT

Nos Maîtres charcutiers ont fait du jambon « Grand Jurat » un must pour les gastronomes d'aujourd'hui. Son mode de préparation à l'étouffée lui donnent saveur, tendreté et moelleux.

Il obéit aux normes strictes du « jambon cuit supérieur » avec une teneur en sel et sucres limitées, de même que son % d'eau.

Disponible en	demi jambon fumé de +/- 3 Kg
	jambon fumé de +/- 6 Kg
	jambon nature de +/- 6 Kg
DLC :	42 jours à la livraison
Conservation :	entre 0 et 4°C
Valeurs nutritionnelles	par 100 g
469 kj	112 Kcal
Protéines	19,68 g
Glucides	0,96 g
Matières grasses	3,6 g

HAM GEROOKT «GRAND JURAT»

Onze Meesters hebben van de de ham « Grand Jurat » een must gemaakt voor alle hedendaagse gastronomen. Zijn manier van bereiden en het smoren van de ham geven smaak, zachtheid en malsheid.

De ham beantwoordt aan alle strikte normen van een « superieure gekookte ham » met een beperkt gehalte aan zout, suikers en water.

Verkrijgbaar per	halve gerookt ham van +/- 3 Kg
	hele gerookt ham van +/- 6 Kg
	hele ham van +/- 6 Kg
UHT :	42 dagen bij levering
Bewaren	tussen 0 en 4°C
Voedingswaarden	per 100 g
469 kj	112 Kcal
Proteïnen	19,68 g
Suikers	0,96 g
Vetten	3,6 g