



Nouveauté
Catalogue

Plateau de charcuterie espagnole

Le meilleur de la charcuterie espagnole sur votre table ! La réputation du jambon Bellota-Bellota n'est plus à faire, mais vous pourrez également déguster le délicieux chorizo, haché gros et peu piquant, fabriqué à partir de porc de race 100 % ibérique. Quant au lomo, le muscle le plus noble du cochon, il a une texture très tendre et une grande finesse aromatique. C'est pour la préserver que du paprika n'y a pas été ajouté.

Composition : 100 g de jambon Bellota-Bellota tranché main, 100 g de chorizo de Pata Negra, 100 g de lomo de Pata Negra sans paprika, 150 g de jambon de Trévéléz. Origine : Espagne.

Réf. C24882 - Délices ibériques d'exception

54,99 €

Du jambon Bellota-Bellota tranché



Nouveauté
Catalogue

54,99 €
SEULEMENT

C'est un délicieux jambon, un des meilleurs au monde. Sa fabrication commence à la naissance du cochon, qui est élevé avec le plus grand soin. Affiné pendant trois ans, il est ensuite tranché à la main et conditionné sous vide dans un emballage qui conserve toutes ses qualités gustatives.

Composition : Etui de 200 g de jambon ibérique Bellota Bellota tranché main. Origine : Espagne.

Réf. C24883 - Authentique jambon ibérique 200 g

54,99 €