



Jambon Sec Supérieur

**Herkunftsland**

Frankreich

**Region**

Montagne Noire, französisches Zentralmassiv

**Marke**

Montagne Noire

**Produktart**

Rohschinken

**Gütesiegel**

Label Rouge

**Gewicht**

100 Gramm

**Tierart**

Schwein

**Reifezeit**

9 Monate

**Artikelnummer**

1932041301



### Aussprache

Jambon Sek Süperiör

Entdecken Sie die aromatische Welt des Label Rouge zertifizierten französischen Gebirgsrohschinkens aus der wunderschönen Montagne Noire! Diese exklusive Delikatesse vereint die reiche Tradition der Region mit handwerklicher Perfektion in bester Qualität. Hergestellt aus erlesenen Schweinefleisch und mild gesalzen, spiegelt dieser Schinken die Charakteristik der Montagne Noire wider. Durch eine 9-monatige Reifung in den frischen Bergluftverhältnissen entwickelt er seine unvergleichliche Geschmackstiefe und zarte Konsistenz.

Montagne Noire ist eines der ersten Unternehmen, das in Partnerschaft mit dem Label Rouge die Lastenhefte für Wurstwaren erarbeitet und aufgebaut hat. Label Rouge ist ein französisches Zertifizierungssiegel, das für hochwertige Lebensmittel steht und Produkten eine besondere Qualität und Herstellung nach strengen Standards attestiert.

### Unsere Empfehlung:

Begleitet von frischem Baguette entfaltet sich diese Delikatesse am besten auf einer reichhaltigen Käseplatte oder als geschmackvolle Zutat auf Pizza, Pasta, Salaten und anderen kulinarischen Kreationen.

### Marken- & Gütesiegel

