



We zijn trots op onze ambachtelijke boerenham

KORTING 10%*

Ambachtelijke Boerenham

Het jonge broertje van de langer gedroogde Brugse ham. Deze Ambachtelijke Boerenham wordt geproduceerd in een lichte **kruidenpekel**. Na een **intense rijpingstijd** komt de boerenham op smaak in onze droogkamers. Met deze droogperiode creëren we de **ambachtelijke boerenham van vroeger**.

Smakelijk!

*Geldig voor gerookt (8563) en gezouten (8564), ± 5,2 kg

actie week 10 - 11



- We verkopen al lang Brugse Ham
- De ham wordt door de consument lekker bevonden
- Weing snijverlies
- Prijs/kwaliteit is correct

Slagerij Grieten - Pelt

- Lekkere, ambachtelijk gemaakte ham
- Prijs/kwaliteit in evenwicht
- Goede verkoop
- Kan gebruikt worden in veel toepassingen
- Perfecte vlees/vet verhouding

Sterslager Geert & Wendy Hermans - Retie

- Lekkere ham, vooral de gerookte ham
- Ham van weleer, mooie vorm
- Goede verkoop omwille van de gunstige aan- en verkoopprijs
- Goede prijs kwaliteit verhouding

Slagerij Vekemans - Brasschaat

www.brugseham.be

