



Nous sommes fiers de notre jambon de ferme artisanal

Jambon de ferme artisanal

Le petit frère du jambon de Bruges séché plus longtemps. Ce jambon fermier artisanal est produit dans une **saumure légère aux herbes**. Après une période de **maturation intense**, le jambon développe son arôme dans la chambre de séchage. Grâce à cette période de séchage, nous créons **le jambon de ferme artisanal d'antan**.
Bon appétit !

*Valable pour fumé (8563) et salé (8564), ± 5,2 kg

RÉDUCTION 10%*

semaine d'action 10 - 11



- Nous vendons le jambon de Bruges depuis longtemps
- Le jambon est apprécié par les consommateurs
- Peu de perte lors du tranchage
- Prix/qualité correct

- Un jambon savoureux et artisanal
- Un rapport qualité/prix parfaitement équilibré
- Bonne vente
- Peut être utilisé dans de nombreuses applications
- Équilibre parfait entre la viande et les graisses

- Jambon savoureux, surtout le jambon fumé
- Le jambon d'antan, belle forme
- Bonnes ventes grâce à un prix d'achat et de vente favorable
- Un bon équilibre qualité-prix

Boucherie Grieten - Pelt

Boucherie Geert & Wendy Hermans - Retie

Boucherie Vekemans - Brasschaat

www.brugseham.be

