

LES SALAISONS

Tradition & savoir-faire artisanal



Un geste simple et authentique, qui révèle toute la richesse du produit et préserve le goût d'antan. Élaborés dans une qualité supérieure et délicatement fumés aux copeaux de bois, nos produits perpétuent un savoir-faire charcutier respectueux des traditions. Ici, la tradition se savoure dans chaque tranche.

Salé à la main



REF	NOM PRODUIT	DISPONIBLE	POIDS MOYEN	DLC MIN.
15746	Lard Salé (½ x 2)	01-52	3,50 KG	21 J
15762	Lard Salé (1 x ½)	01-52	1,75 KG	21 J
15747	Lard Fumé (½ x 2)	01-52	3,50 KG	21 J
15761	Lard Fumé (1 x ½)	01-52	1,75 KG	21 J
15749	Lard au Jambon Salé	01-52	1,50 KG	21 J
11074	Lard Cuit Braisé ½	01-52	1,50 KG	21 J

GEZOUTEN ASSORTIMENT

Traditie & ambachtelijk vakmanschap



Een eenvoudige en authentieke handeling die de rijkdom van het product onthult en de smaak van weleer bewaart.

Onze producten worden bereid in superieure kwaliteit en zorgvuldig gerookt met houtsnippers, volgens de traditie van het slagersvak.

Hier proef je de traditie in elke plak.

Handgezouten



NR.	PRODUCT	BESCHIKBAAR	GEWICHT	MIN. THT
15746	Gezouten Spek (½ X 2)	01-52	3,50 KG	21 D
15762	Gezouten Spek (½ X 1)	01-52	1,75 KG	21 D
15747	Gerookte Spek (½ X 2)	01-52	3,50 KG	21 D
15761	Gerookte Spek (1 x ½)	01-52	1,75 KG	21 D
15749	Gezouten Hespenspek	01-52	1,50 KG	21 D
11074	Ovengebakken Gesmoorde Spek ½	01-52	1,50 KG	21 D