

Van Hoe Products NV
Gentstraat 288b
9700 Oudenaarde

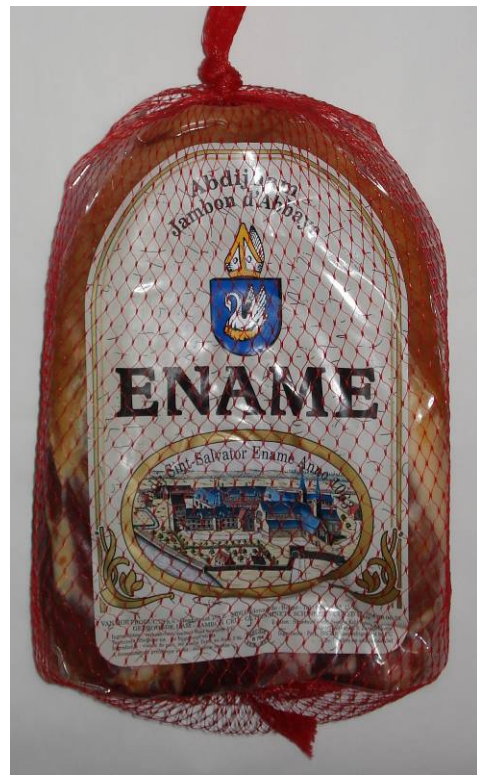
Productfiche

Product: **ENAME HAM**
Gedroogde Abdijham

Onze produktcode : art. 1101

Productbeschrijving :

- vind zijn oorsprong in de Abdij van Ename
- verse hammen van Belgische origine
- droogzouten met zeezout op ambachtelijke wijze
- minstens 9 tot 12 maanden gerijpt, afhankelijk van hun gewicht, en gedroogd met been in de ham
- minimum dikte onderhuidse vetlaag, gemeten aan de buitenzijde van de verse ham, loodrecht op het heupbeen, onder de kogel van het heupgewricht ; 1 cm
- unieke Ename-smaak, extra zoet
- aantrekkelijke kleur en rijk aroma
- zonder toevoeging van kunstmatige smaak- en kleurstoffen
- ontbeend en dichtgenaaid
- **SCHENKEL AFGESNEDEN**
- **UNIEKE ENAME -vorm**
- **steeds DEZELFDE SNEDEN**
- ook voor kleinere snijmachines
- **WEINING SNIJVERLIES**
- **HOOG RENDEMENT**



Verpakkingswijze : - vacuum verpakt

Bestel eenheid : - per stuk / 5 stuks per karton / 20 kartons per Europallet

Verkoops eenheid : - prijs / kg

Gewicht/stuk : - Opslagvoorschriften : max. 15  C

5,7   6,2 kg

- Minimale houdbaarheid bij levering : 6 MAANDEN

bij onbeschadigde verpakking en indien bewaard op vereiste temp.

Samenstelling product : varkensvlees, zeezout

Analyse : 191 Kcal / 100 g

803 Kjoule / 100 g

8,1 % vrije vetten