



HUPPA

FRESH FOOD
PARTNER

GEDROOGDE HAMMEN
JAMBONS SÉCHÉS

INHOUD | CONTENU

BELGIE | BELGIQUE 3

**DUITSLAND & FRANKRIJK |
L'ALLEMAGNE & LA FRANCE** 17

ITALIË | L'ITALIE 21

SPANJE | ESPAGNE 31

DE WERELD VAN GEDROOGDE HAM, ZORGVULDIG GESELECTEERD DOOR HUPPA.

Van Belgische klassiekers tot Spaanse, Italiaanse, Franse én Duitse toppers: deze selectie bundelt de beste hammen uit alle belangrijke herkomstlanden.

Voor elk segment en elke klant, van toegankelijke basis tot premium en lang gerijpte specialiteiten, biedt Huppa een assortiment dat kwaliteit, rendement en smaak perfect combineert.

Laat je inspireren, proef het verschil en geef je toog het hamassortiment dat hij verdient.

LE MONDE DU JAMBON SEC, SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉ PAR HUPPA.

Des classiques belges aux références espagnoles, italiennes, françaises et allemandes : cette sélection réunit le meilleur des grands pays du jambon.

Pour chaque segment et chaque client, de l'entrée de gamme aux spécialités premium longuement affinées, Huppa propose un assortiment alliant qualité, goût et rentabilité.

Laissez-vous inspirer, goûtez la différence et offrez à votre comptoir un assortiment à la hauteur.



**BELGISCHE
GEDROOGDE
HAMMEN**

**JAMBONS
SECS BELGES**



HUP, BELGIË OP Z'N BEST

Van de Ardense heuvels tot diep in Vlaanderen: Belgische gedroogde hammen staan voor puur vakmanschap en karaktervolle smaken.

Elke regio, elke ham vertelt zijn eigen verhaal van tijd, traditie en passie. Ontdek een zorgvuldig geselecteerd Belgisch assortiment, lokaal gerijpt, authentiek en boordevol smaak.

HUP, LA BELGIQUE À SON MEILLEUR

Des collines ardennaises jusqu'au cœur de la Flandre : les jambons secs belges incarnent un savoir-faire authentique et des saveurs de caractère.

Chaque région, chaque jambon raconte sa propre histoire de temps, de tradition et de passion. Découvrez une sélection belge soigneusement choisie, affinée localement, authentique et riche en saveur.



VERKOOPSTIP

Geef Belgische ham de plaats die ze verdient. Meer zichtbaarheid betekent meer fierheid én meer verkoop.

Italiaanse en Spaanse hammen blijven toppers, maar onze Belgische ham mag minstens even trots in de kijker staan.

Durf ze aanbevelen, klanten kiezen graag lokaal als jij het verhaal vertelt.

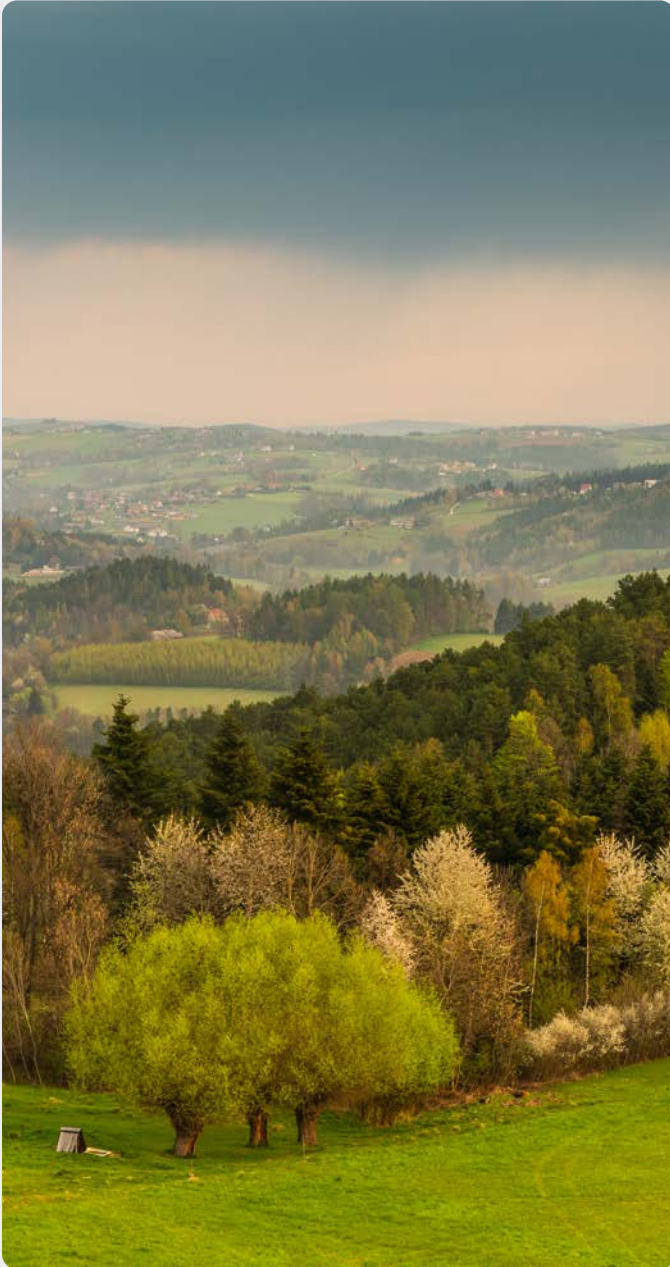
ASTUCE DE VENTE

Donnez au jambon belge la place qu'il mérite. Plus de visibilité, c'est plus de fierté et plus de ventes.

Les jambons italiens et espagnols restent des références, mais le jambon belge mérite d'être mis tout autant en valeur.


Osez le recommander, les clients aiment choisir local quand on leur raconte l'histoire.

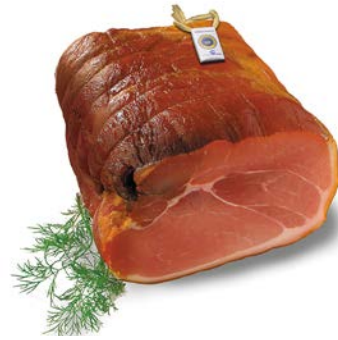
BELGIE | BELGIQUE



ARDEENSE HAM JAMBON ARDENNAIS


Champlon

U: 019.48.062 F: 0602015 



ARDEENSE HAM IGP JAMBON DES ARDENNES IGP

Detry

U: 228.48.010 F: 0601083 

ARDENNER HAM IGP JAMBON DES ARDENNES IGP

Elite Ardenne

U: 229.48.001 F: 0602045 




BELGIE | BELGIQUE



FILET D'ARDENNES

Champlon

U: 019.33.023 F: 0602012 



FILET D'ARDENNES 2 X 1/2


Champlon

U: 019.33.022 F: 0602030 



**GALLIAHAM
JAMBON GALLIA**


Imperial

U: 314.48.002 F: 0602014 



**FILET D'ARDENNE MET PEPER
FILET D'ARDENNE AU POIVRE**

Imperial

U: 314.33.003 F: 0602043 




BELGIE | BELGIQUE



GEDROOGDE COBOURG GEZOUTEN COBOURG SÉCHÉ SALÉ


Roosdaal

U: 179.00.514 F: 0601067 



GEROOKTE COBOURG COBOURG FUMÉ

Roosdaal

U: 179.00.515 F: 0602051 



GEROOKTE COBOURG ONTZOERD COBOURG FUMÉ SANS COUENNE

Roosdaal

U: 179.00.513 F: 0602053 



WAT IS COBOURG ?

Cobourg-ham is het meest malse en edele deel van de ham, bestaande uit de boven- en platte bil van het varken. Het is een mager product dat doorgaans droog wordt gezouten en gerookt, vaak op hout zoals eik of beuk. In België wordt de term vaak gebruikt voor de gerookte "Jambon d'Ardenne", gekenmerkt door zijn rechthoekige sneden, malse structuur en subtiele, niet te zoute smaak.

QU'EST-CE QUE COBOURG ?

Le jambon de Cobourg est la partie la plus tendre et la plus noble du jambon, composée de la noix et de la tranche plate de la cuisse du porc. Il s'agit d'un produit maigre, généralement salé à sec puis fumé, souvent sur du bois comme le chêne ou le hêtre. En Belgique, le terme est souvent utilisé pour désigner le « Jambon d'Ardenne » fumé, caractérisé par ses tranches rectangulaires, sa texture tendre et sa saveur subtile, peu salée.



BELGIE | BELGIQUE


COBOURG ZOET JONG COBOURG DOUX JEUNE

De Cobourg is het edelste deel van de jonge hesp. Dit product kent een fabricatieproces van 3 maanden en is natuurlijk gerookt.


Le Cobourg est fait de la partie la plus noble des jeunes jambons. Ce produit a une période de fabrication de 3 mois et est fumé de façon naturelle.

Imperial

Gezouten / Salé

U: 314.42.003 F: 0601029 


Gerookt / Fumé

U: 314.48.003 F: 0602018 



GEROOKTE COBOURG COBOURG FUMÉ


Detry

U: 228.48.004 F: 0601081 



GEROOKTE COBOURG ONTZWERD COBOURG FUMÉ SANS COUENNE

Detry

U: 228.48.002 F: 0601082 



BELGIE | BELGIQUE

BRUGSE HAM

- Heerlijk met pickles en graanmosterd
- Perfect voor klassieke broodjes & traiteurgerechten
- Combineert top met asperges of witloof
- Warm ook sterk: in quiche of croque

JAMBON DE BRUGES


- Délicieux avec pickles et moutarde à l'ancienne
- Idéal pour sandwiches classiques & traiteur
- Parfait avec asperges ou chicons
- Aussi très bon chaud : quiche ou croque



**BRUGSE HAM JONG GEROOKT ONTBEEND MET ZWOERD,
ZONDER SCHENKEL 4 MAAND**

**JAMBON DE BRUGES JEUNE FUMÉ DÉSOSSÉ AVEC COUENNE,
SANS JARRET 4 MOIS**

Corma


U: 015.48.023 F: 0601000 



**BRUGSE HAM VAN HET HUIS GEZOUTEN ONTBEEND
MET ZWOERD 8 MAAND**

**JAMBON DE BRUGES MAISON SALÉ DÉSOSSÉ
AVEC COUENNE 8 MOIS**

Corma


U: 178.00.182 F: 0601066 



**BRUGSE HAM JONG GEZOUTEN ONTBEEND
MET ZWOERD ZONDER SCHENKEL 4 MAAND**

**JAMBON DE BRUGES JEUNE SALÉ DÉSOSSÉ
AVEC COUENNE SANS JARRET 4 MOIS**

Corma

U: 015.48.024 F: 0602000 



**BRUGSE HAM GEZOUTEN BLOK 4 MAAND
BLOC DE JAMBON DE BRUGES SALÉ 4 MOIS**

Corma

U: 015.48.037 F: 0601080 

GANDA HAM

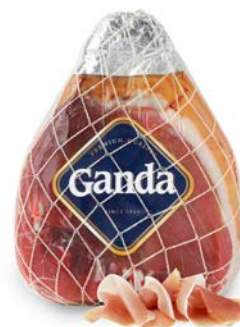
Ganda ham vindt zijn oorsprong in Gent, waar ham al eeuwen werd gezouten en gedroogd als slimme bewaarmethode. Vandaag blijft dat vakmanschap overeind: langzaam gezouten, geduldig gerijpt en gemaakt om flinterdun te snijden.

Zo laat je 'm knallen in je winkel: laat proeven naast Parma (verschil = verkoop), combineer met Belgische kaas en mosterd, en gebruik snippers in salades, pasta of croque deluxe.

JAMBON GANDA


Le jambon Ganda trouve ses racines à Gand, où l'on sale et sèche le jambon depuis des siècles pour le conserver. Aujourd'hui, ce savoir-faire reste intact : salage lent, affinage patient et une coupe idéale en tranches très fines.

Pour booster la vente : faites goûter à côté du Parme (la différence vend), associez avec fromages belges et moutarde, et utilisez les émincés dans salades, pâtes ou croque deluxe.



**GANDAHAM ONTBEEND, GEPAREERD 12 MAAND
JAMBON GANDA DÉSOSSÉ, PARÉ 12 MOIS**


Corma

U: 015.48.005 F: 0601010 



**GANDAHAM ONTBEEND, ONTZOERD, ZONDER SCHENKEL 12 MAAND
JAMBON GANDA DÉSOSSÉ, SANS COUENNE, SANS JARRET 12 MOIS**

Corma

U: 015.48.002 F: 0601008 



BELGIE | BELGIQUE

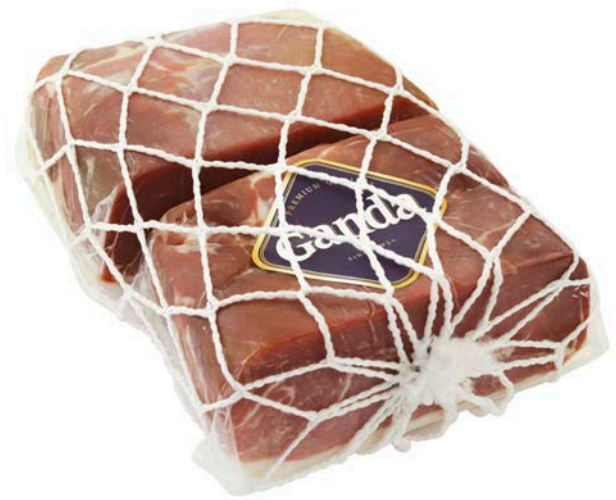
GANDAHAM ONTZWOERD 2 X 1/2 BLOK **JAMBON GANDA SANS COUENNE 2 X 1/2 BLOK**

Ganda Ham is 100% Belgisch en natuurlijk drooggerijpt.
Enkel Belgisch varkensvlees, zeezout en 12 maanden geduld,
zonder bewaarmiddelen, kleur- of smaakstoffen.
Puur vakmanschap, bovendien gluten- en lactosevrij.

Le Jambon Ganda est 100 % belge et séché naturellement.
Uniquement du porc belge, du sel marin et 12 mois de patience,
sans conservateurs ni arômes ou colorants ajoutés.
Un savoir-faire authentique, également sans gluten ni lactose.

Corma

U: 178.00.178 F: 0601046 




GANDA HAM ONTZWOERD 1/2 BLOK **JAMBON GANDA SANS COUENNE 1/2 BLOK**

Ganda Ham is 100% Belgisch en natuurlijk drooggerijpt.
Enkel Belgisch varkensvlees, zeezout en 12 maanden geduld,
zonder bewaarmiddelen, kleur- of smaakstoffen.
Puur vakmanschap, bovendien gluten- en lactosevrij.

Le Jambon Ganda est 100 % belge et séché naturellement.
Uniquement du porc belge, du sel marin et 12 mois de patience,
sans conservateurs ni arômes ou colorants ajoutés.
Un savoir-faire authentique, également sans gluten ni lactose.

Corma

U: 015.48.012 F: 0601079 



GANDA HAM SNIPPERS KORT **ÉMINCÉS DE JAMBON GANDA COURTS**


Corma

U: 015.48.049 F: 0699001 
500 g



GANDA HAM CRUMBLE **CRUMBLE DE JAMBON GANDA**

Corma

U: 178.00.206 F: 0699017 
500 g

BELGIE | BELGIQUE

GANDA VS GREGA

Het is geen Grega of Ganda, maar Grega én Ganda. Ze concurreren niet, ze vullen elkaar aan.

Grega houdt je toog levendig en rendabel, het antwoord op Parma voor elke dag

Ganda geeft je toog ziel en identiteit, Belgisch topsegment met uitstraling

Samen zorgen ze voor:

- een evenwichtige, rendabele toonbank
- een geloofwaardig en fier Belgisch hamverhaal
- een sterk alternatief naast Italiaans en Spaans

Ce n'est pas Grega ou Ganda, mais Grega et Ganda. Ils ne se concurrencent pas, ils se complètent.

Grega rend votre comptoir vivant et rentable, la réponse au jambon de Parme pour chaque jour.

Ganda donne à votre comptoir âme et identité, le haut de gamme belge avec du caractère.


Ensemble, ils assurent :

- un comptoir équilibré et rentable
- une histoire de jambon belge crédible et fière
- une alternative forte aux produits italiens et espagnols



**BOSHAM
JAMBON DES BOIS**


Grega

U: 276.43.003 F: 0601021 



**NEC PLUS ULTRA
18 MAAND / MOIS**


Grega

U: 179.00.174 F: 0601024 



**BREUGHELHAM
JAMBON BREUGHEL**

Grega

U: 276.43.002 F: 0601020 




BELGIE | BELGIQUE



SUPERANO HAM JAMBON SUPERANO


Grega

U: 276.43.001 F: 0601017 



SUPERANO BLOK ONTZWORDE BLOC SUPERANO SANS COUENNE


Grega

U: 276.43.012 F: 0601076 



LE PURE CARACTELE

Ernell

U: 050.45.001 F: 0601056 

WAAROM BELGISCHE HAMMEN MEER PLAATS VERDIENEN IN HET WINKELPUNT

Strategisch

- Kortere keten
- Minder afhankelijk van import
- Betere controle op kwaliteit & service

Commercieel

- Sterk alternatief naast Parma & Ibérico
- Ideaal voor duo-aanbiedingen (Italiaans + Belgisch)
- Hogere geloofwaardigheid bij lokale klanten

Emotioneel

- Klanten kopen graag "van hier"
- Zeker als iemand het met overtuiging vertelt

POURQUOI LES JAMBONS BELGES MÉRITENT UNE PLACE PLUS IMPORTANTE DANS LE POINT DE VENTE

Stratégique

- Chaîne plus courte
- Moins de dépendance à l'importation
- Meilleur contrôle de la qualité et du service

Commercial

- Alternative forte face au Parma & Ibérico
- Idéal pour des offres duo (italien + belge)
- Crédibilité accrue auprès des clients locaux

Émotionnel

- Les clients aiment acheter des produits « d'ici »
- Surtout si quelqu'un le raconte avec conviction


BELGIE | BELGIQUE

MEESTERHAM GEZOUTEN ONTBEEND 9 MAAND MAÎTRE JAMBON SALÉ DÉSOSSÉ 9 MOIS

Een ambachtelijke topham met een sappige beet en een mooie, volle vleesstructuur. Rijk van smaak, authentiek van uitstraling en perfect voor wie kwaliteit en vakmanschap op de toog wil brengen.

Un jambon artisanal de grande qualité, juteux et à la texture de viande généreuse. Riche en goût et authentique en apparence, idéal pour valoriser le savoir-faire et la qualité au comptoir.

Corma

U: 145.45.001 F: 0601035 




VLAAMSE BOERENHAM JAMBON FERMIER FLAMAND

Bereid met jonge varkenshammen. Gepekeld in een bad van kruiden en vervolgens gerookt op harde houtsoorten en jeneverbessen. Vakkundig uitgebeend voor een perfecte snijbaarheid.


Préparé à partir de jeunes jambons de porc. Saumuré aux herbes puis fumé avec un mélange de bois durs et de baies de genièvre. Désossé avec soin pour une découpe parfaite.

Imperial

Gezouten / Salé

U: 069.43.032 F: 0601028 

Gerookt / Fumé


U: 069.49.031 F: 0602017 




VLAAMSE BOERENHAM JAMBON FERMIER FLAMAND

Hoste

Gezouten / Salé

U: 175.43.010 F: 0601086 

Gerookt / Fumé

U: 175.49.010 F: 0602058 



RECEPT / RECETTE

KROKANTE CHIPS VAN GEDROOGDE HAM

INGREDIËNTEN

Dunne sneetjes gedroogde ham (Parma, Serrano, Ganda...)

BEREIDING

- Verwarm de oven op 120°C.
- Leg de ham sneetjes los op bakpapier op een bakplaat.
- Dek af met een tweede vel bakpapier en leg er een lichte bakplaat bovenop (blijven mooi vlak).
- Laat 45–60 min drogen in de oven. De ham moet volledig droog en krokant zijn, niet bruin.
- Laat afkoelen op kamertemperatuur voor extra crisp.

CHIPS CROUSTILLANTES DE JAMBON SÉCHÉ

INGRÉDIENTS

Fines tranches de jambon séché (Parme, Serrano, Ganda...)

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 120 °C.
- Disposez les tranches de jambon séparément sur du papier cuisson, sur une plaque.
- Recouvrez avec une deuxième feuille de papier cuisson et posez une plaque légère par-dessus (pour qu'elles restent bien plates).
- Faites sécher au four pendant 45 à 60 minutes. Le jambon doit être complètement sec et croustillant, sans brunir.
- Laissez refroidir à température ambiante pour un croustillant optimal.

SERVEERTIP

- Breek in stukjes als aperocrunch.
- Steek rechtop in hummus, kaasmousse of burrata.
- Perfect als krokante toets op meloen, salades of vitello tonnato.

CONSEIL DE PRÉSENTATION

- Cassez en morceaux pour un apéritif croustillant.
- Plantez-les verticalement dans du houmous, une mousse au fromage ou de la burrata.
- Parfait pour une touche croquante sur du melon, des salades ou un vitello tonnato.




BELGIE | BELGIQUE



GEDROOGDE HAM JAMBON SÉCHÉ


St.-Eloy

U: 255.45.001 F: 0601040 



GEDROOGDE BOERENHAM JAMBON FERMIER SÉCHÉ

St.-Eloy

U: 255.45.002 F: 0602061 




GEROOKTE HAM JAMBON FUMÉ

Zachte milde gerookte smaak,
mooie egale dieprode kleur.

Goût doux et légèrement fumé,
belle couleur rouge foncé uniforme.

St.-Eloy

U: 255.49.001 F: 0602042 



BOERENHESP GEROOKT JAMBON FERMIER FUMÉ

Classics


U: 179.00.516 F: 0601062 

GEDROOGDE HAM JAMBON SÉCHÉ

Licht gezouten en gedroogde ham
van het varkensras Duroc D'olives.

Jambon légèrement salé et séché
de la race porcine Duroc D'olives.

Duroc D'olives

U: 015.03.001 F: 0601061 





**DUITSE & FRANSE
GEDROOGDE
HAMMEN**

**JAMBONS SECS
ALLEMANDS
& FRANÇAIS**

ZWARTE WOUDHAM

Zwarte woudham (Schwarzwälder Schinken) is een beschermde, ontbeende en rauwe varkensham uit het Duitse Zwarte Woud.

De ham wordt droog gepekeld met een kruidenmengsel van knoflook, koriander, peper en jeneverbessen. Na een rustperiode van twee weken wordt de ham koud gerookt boven dennen- en sparrenhout, wat zorgt voor de karakteristieke donkere kleur en krachtige, rokerige smaak. Tot slot rijpt de ham nog ongeveer drie weken aan de lucht.

Perfect flinterdun op brood, op een plank, of als smaakmaker in warme gerechten.

JAMBON DE LA FORÊT-NOIRE

Le jambon de la Forêt-Noire (Schwarzwälder Schinken) est un jambon de porc cru, désossé et protégé, originaire de la région allemande de la Forêt-Noire.


Le jambon est salé à sec avec un mélange d'épices composé d'ail, de coriandre, de poivre et de baies de genièvre. Après une période de repos de deux semaines, il est fumé à froid au-dessus de bois de pin et d'épicéa, ce qui lui confère sa couleur sombre caractéristique ainsi que son goût intense et fumé. Enfin, le jambon est affiné à l'air libre pendant environ trois semaines supplémentaires.

Parfait en fines tranches, sur une planche, ou pour relever des plats chauds.



ZWARTE WOUDHAM HOLZFALLER 1/2 BLOK
JAMBON FORÊT-NOIRE HOLZFÄLLER 1/2 BLOC


Kalbacher

U: 178.00.203 F: 0606008 



ZWARTE WOUDHAM
JAMBON FORÊT-NOIRE


Klumper

U: 813.00.005 
2.5 kg



ZWARTE WOUDHAM 1/2
JAMBON FORÊT-NOIRE 1/2


Adler

U: 179.00.272 F: 0606006 

DUITSLAND | L'ALLEMAGNE

ZWARTE WOUDDHAM MET BOVENBIL JAMBON FORÊT-NOIRE AVEC CUISSE

Kalbacher

U: 178.00.202 F: 0606004 



ZWARTE WOUDDHAM JAMBON FORÊT NOIRE


Tannenhof

Ontzwoert / Sans couenne

F: 0606013 

Tannenhof

Met zwoert / Avec couenne

U: 264.52.001 F: 0606014 



FRANKRIJK | LA FRANCE

JAMBON CORSE 9 MAAND / MOIS

Een karaktervolle gedroogde ham met Zuiders karakter. Langzaam gerijpt in het Corsicaanse klimaat ontwikkelt hij een volle, licht kruidige smaak en een mooie, malse structuur.

Un jambon sec de caractère au style méditerranéen. Affiné lentement dans le climat corse, il développe une saveur riche, légèrement épicée et une texture tendre.

Corse Beauté

U: 179.00.440 F: 0603010 
4.7 kg



JAMBON D'AOSTE 10 MAAND / MOIS

Dit pareltje onder de belegen hammen is een sensatie voor al de zintuigen en biedt de authentieke smaak van een echte Franse ham. Zijn subtiele, licht fruitige smaak en buitengewoon zachte textuur onderscheiden deze ham van de andere.

Ce jambon cru est une perle rare pour tous les sens et offre la véritable saveur d'un jambon français. Sa saveur subtile et légèrement fruitée et sa texture mouleuse lui donne son caractère distinctif.

Imperial

U: 314.43.001 F: 0603001 



BAYONNEHAM IGP 10 MAAND JAMBON DE BAYONNE IGP 10 MOIS

Jambon de Bayonne is een authentieke Franse gedroogde ham uit het zuidwesten. Gezouten met zeezout uit de streek en langzaam gerijpt aan de Pyreneeën, met een zachte textuur en verfijnde, licht nootachtige smaak.

Le jambon de Bayonne est un authentique jambon sec du sud-ouest de la France. Salé au sel marin local et affiné lentement à l'air des Pyrénées, il offre une texture fondante et une saveur raffinée, légèrement noisettée.

Bastide

U: 317.45.001 



**ITALIAANSE
GEDROOGDE
HAMMEN**

**JAMBONS
SECS
ITALIENS**





LA DOLCE VITA IN ELKE SNEDE

Italiaanse ham staat voor pure ambacht en tijd. Met zorg gezouten, langzaam gerijpt en vol karakter brengt ze een zachte, verfijnde smaak die meteen doet denken aan zon, traditie en kwaliteit.

Van flinterdunne prosciutto tot robuuste specialiteiten: Italiaanse ham geeft elke toog en elk bord een vleugje echte Italiaanse klasse.

LA DOLCE VITA DANS CHAQUE TRANCHE

Le jambon italien incarne l'artisanat pur et le temps. Salé avec soin, affiné lentement et riche en caractère, il offre une saveur douce et raffinée qui évoque immédiatement le soleil, la tradition et la qualité.

Du prosciutto finement tranché aux spécialités plus robustes : le jambon italien apporte à chaque comptoir et à chaque assiette une touche d'authentique élégance italienne.

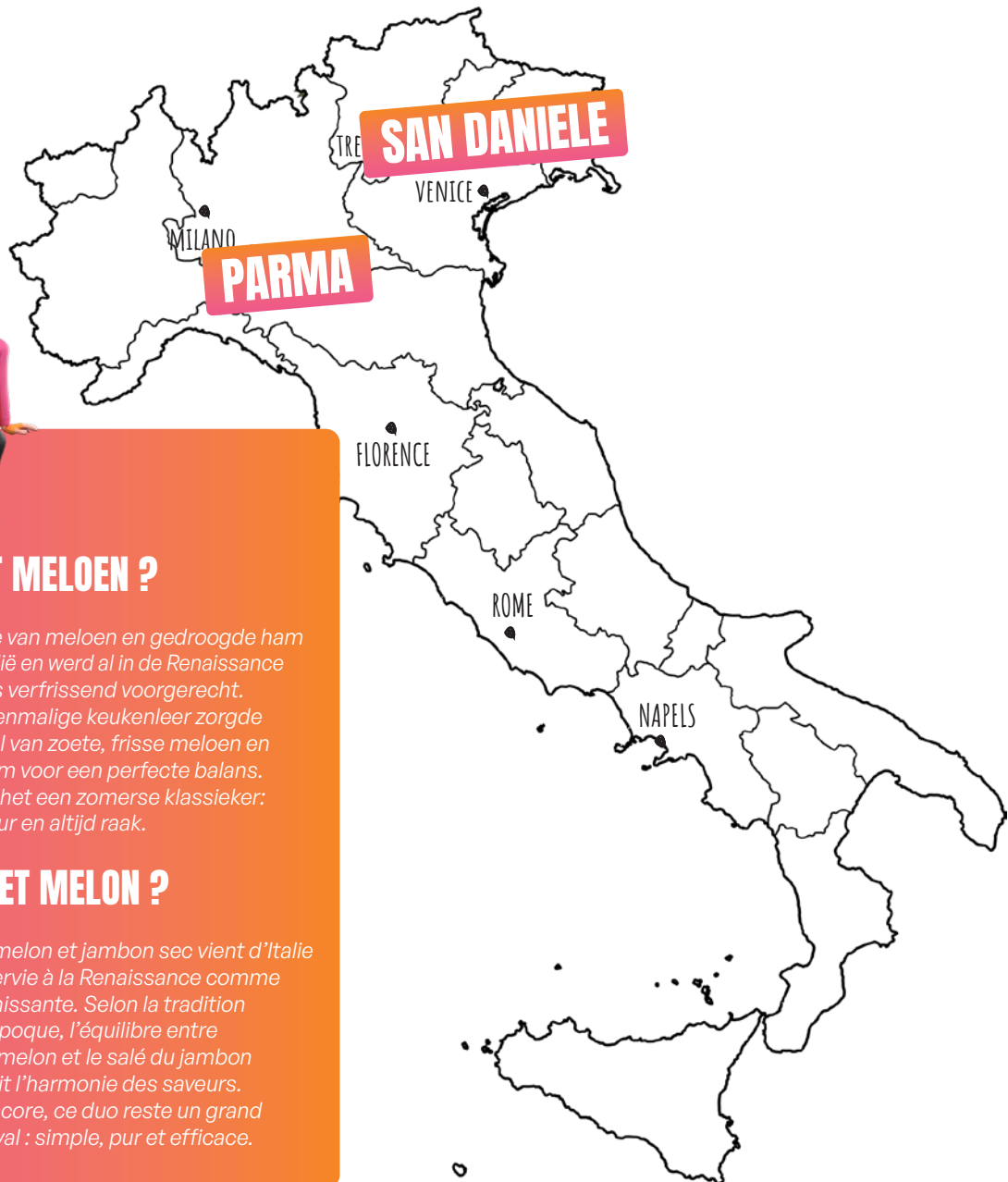


HAM MET MELOEN ?

De combinatie van meloen en gedroogde ham ontstond in Italië en werd al in de Renaissance geserveerd als verfrissend voorgerecht. Volgens de toenmalige keukenleer zorgde het samenspel van zoete, frisse meloen en zilt gerijpte ham voor een perfecte balans. Vandaag blijft het een zomerse klassieker: eenvoudig, puur en altijd raak.

JAMBON ET MELON ?

L'association melon et jambon sec vient d'Italie et était déjà servie à la Renaissance comme entrée rafraîchissante. Selon la tradition culinaire de l'époque, l'équilibre entre la douceur du melon et le salé du jambon affiné favorisait l'harmonie des saveurs. Aujourd'hui encore, ce duo reste un grand classique estival : simple, pur et efficace.



PROSCIUTTO VILLANI

Villani is een familiebedrijf uit Emilia-Romagna, het hart van de Italiaanse salumicultuur. Sinds 1886 staat het merk symbool voor ambacht, tijd en respect voor traditie.

De hammen worden geselecteerd op kwaliteit en langzaam gezouten volgens klassieke methodes. Daarna rijpen ze maandenlang in gecontroleerde omstandigheden, waar tijd en lucht hun werk doen.

Het resultaat?

Een prosciutto met een zachte, smeulige textuur, verfijnde ziltigheid en een elegante, licht nootachtige smaak.

Villani combineert traditionele rijping met moderne kwaliteitscontrole, waardoor je een constante premiumkwaliteit krijgt, ideaal voor een toonbank met Italiaans karakter.

Villani est une entreprise familiale d'Émilie-Romagne, berceau de la charcuterie italienne. Depuis 1886, la maison incarne le savoir-faire, la patience et la tradition.

Les jambons sont soigneusement sélectionnés, salés selon des méthodes traditionnelles puis affinés lentement pendant plusieurs mois dans des conditions contrôlées.

Le résultat ?


Un prosciutto à la texture fondante, subtilement salée, avec une finale élégante et légèrement noisettée.

Villani allie tradition artisanale et contrôle qualité moderne pour garantir une constance premium, parfaite pour un comptoir à forte identité italienne.



PROSCIUTTO PASTORELLO (EMILIANO)
12 MAAND / MOIS

Villani

U: 134.45.003 F: 0604011 



PASTORELLAHAM MATTONELLA BLOK 1/1
JAMBON PASTORELLO MATTONELLA BLOC 1/1

Villani

1/2 : U: 134.45.004 F: 0604025 
1/1 : U: 134.45.014 F: 0604090



PROSCIUTTO GENEROSO
12 MAAND / MOIS

Villani

U: 134.45.010 F: 0604040 




ITALIË | L'ITALIE

PARMAHAM S/O SPECIAL 14 MAAND JAMBON DE PARME S/O SPÉCIAL 14 MOIS

Parmaham is een BOB-product, uitsluitend gerijpt rond Parma. Afkomstig van Italiaanse varkens (gevoed met o.a. wei van Parmigiano Reggiano), enkel gezouten met zeezout en minimaal 14 maanden gerijpt. Tijd en het unieke microklimaat zorgen voor zijn zachte, verfijnde smaak.

Le Jambon de Parme est une AOP, affiné exclusivement autour de Parme. Issu de porcs italiens (nourris notamment au lactosérum du Parmigiano Reggiano), salé uniquement au sel marin et affiné minimum 14 mois. Le temps et le microclimat unique lui donnent sa saveur douce et raffinée.

Villani

U: 134.45.001 F: 0604018 




PARMAHAM 18 MAAND JAMBON DE PARME 18 MOIS

Voor de Parmaham 18 maanden, worden zwaardere verse hammen gebruikt. Na het zouten en rijpen wordt de ham gedurende de laatste 6 maanden in 'cantina' gedroogd. De productspiegel heeft een intense kleur en de smaak is verfijnd en intens zoetig, met duidelijke toets van de rijping in 'Cantina'

Pour le jambon de Parme 18 mois, des jambons frais plus lourds sont utilisés. Après le salage et l'affinage, le jambon est séché pendant les 6 derniers mois en « cantina ». La coupe présente une couleur intense et la saveur est raffinée et intensément légèrement sucrée, avec une note marquée de l'affinage en « cantina ».

Villani

U: 134.45.016 F: 0604082 




ITALIË | L'ITALIE



PARMA MATTONELLA BLOK / BLOC 14 MAAND / MOIS


Villani

U: 134.45.014 F: 0604071 



PROSCIUTTO DI PARMA 2X1/2 GRAN RISERVA 18 MAAND / MOIS

Villani

U: 134.45.019 F: 0604013 



RIJPING MAAKT HET VERSCHIL

De rijping bepaalt het karakter van de ham. Hoe langer ze rijpt, hoe dieper de smaak, donkerder de kleur en fijner de structuur.

- **12-14 maanden:** zacht en toegankelijk, frisse vleessmaak en licht zilt. Ideaal voor broodjes en dagelijks gebruik.
- **15-18 maanden:** meer diepgang en verfijning. Licht zoet, rond van smaak en mooi in balans. Perfect op de charcuterieschotel.
- **24 maanden+:** intens en complex met lange, nootachtige nasmaak. Smeltend vet en uitgesproken aroma. Voor liefhebbers en pure degustatie.

Voor elke toepassing en elk budget bestaat er een perfecte rijping.

L'AFFINAGE FAIT LA DIFFÉRENCE

L'affinage détermine le caractère du jambon. Plus il est long, plus la saveur est profonde, la couleur soutenue et la texture fine.

- **12-14 mois :** doux et accessible, goût frais et légèrement salé. Idéal pour sandwiches et usage quotidien.
- **15-18 mois :** plus de profondeur et de finesse. Saveur ronde, légèrement sucrée et équilibrée. Parfait sur un plateau.
- **24 mois+ :** intense et complexe, longue finale aux notes de noisette. Gras fondant et arômes prononcés. Pour dégustation et amateurs.

Un affinage adapté à chaque usage et à chaque client.





PROSCIUTTO CRUDO AL TARTUFO PROSCIUTTO CRUDO À LA TRUFFE

Minstens 13 maanden gerijpte ham van geselecteerde varkensbout, verfijnd met zichtbare stukjes zomertruffel. De zachte smaak van rauwe ham wordt perfect aangevuld met het intense aroma van truffel, uniek en elegant.

Jambon affiné minimum 13 mois à partir de cuisses de porc sélectionnées, garni de morceaux de truffe d'été visibles à la coupe. La douceur du jambon cru s'allie à l'arôme intense de la truffe pour un produit unique et élégant.


Villani

U: 134.45.013 F: 0604072 



SAN DANIELE S/O SPECIAL 14 MAAND / MOIS


Villani

U: 134.45.002 F: 0604014 



SAN DANIELE 24 MAAND / MOIS

Villani

U: 134.45.018 F: 0604081 




ITALIË | L'ITALIE



PARMAHAM 18 MAAND JAMBON DE PARME 18 MOIS


Cuore

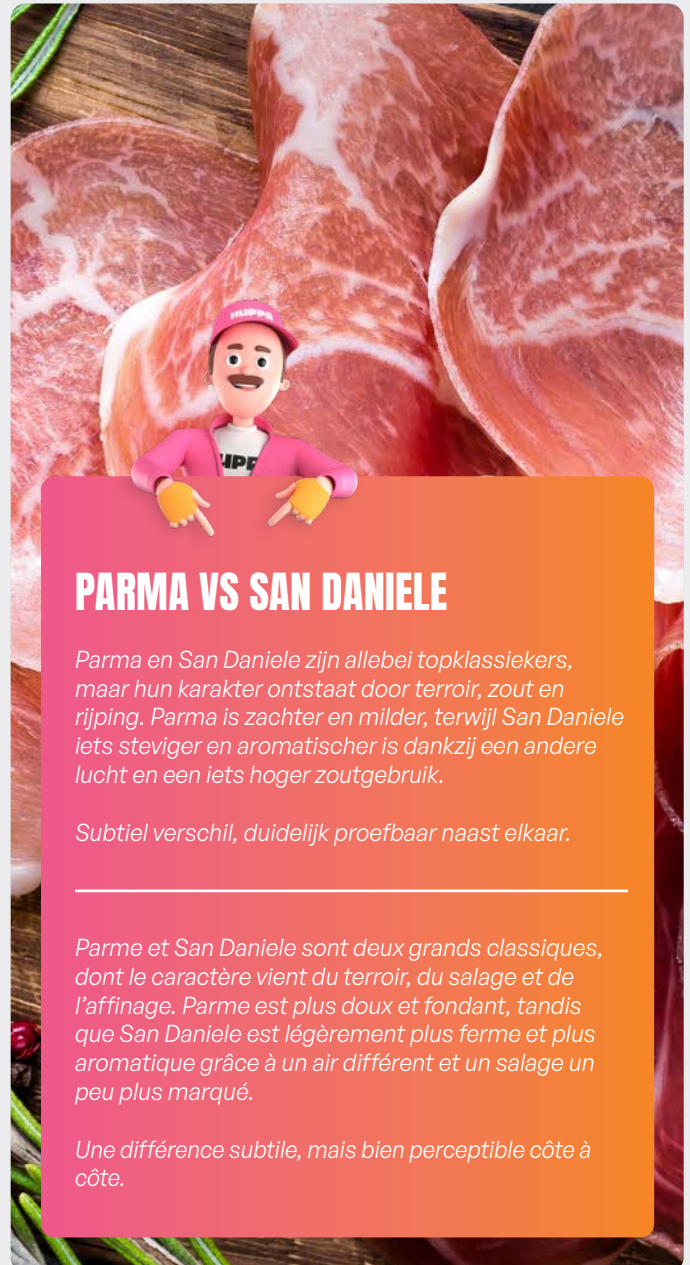
U: 086.45.005 F: 0604042 



ITALIAANSE HAM JAMBON ITALIEN

Belitalia

U: 086.45.004 F: 0604030 



PARMA VS SAN DANIELE

Parma en San Daniele zijn allebei topklassiekers, maar hun karakter ontstaat door terroir, zout en rijping. Parma is zachter en milder, terwijl San Daniele iets steviger en aromatischer is dankzij een andere lucht en een iets hoger zoutgebruik.

Subtiel verschil, duidelijk proefbaar naast elkaar.

Parme et San Daniele sont deux grands classiques, dont le caractère vient du terroir, du salage et de l'affinage. Parme est plus doux et fondant, tandis que San Daniele est légèrement plus ferme et plus aromatique grâce à un air différent et un salage un peu plus marqué.

Une différence subtile, mais bien perceptible côte à côte.

PROSCIUTTO SGAMBATO

Een ontbeende Italiaanse gedroogde ham, vooral afkomstig uit Noord-Italië. "Sgambato" verwijst naar de specifieke snijwijze waarbij de ham wordt ontbeend en compact gevormd voor een optimale snijbaarheid. Tijdens de langzame rijping ontwikkelt hij een zachte textuur en een verfijnde, licht zoete smaak.

Le prosciutto sgambato est un jambon sec italien désossé, principalement issu du nord de l'Italie. Le terme "sgambato" fait référence à sa découpe spécifique : le jambon est désossé puis formé de manière compacte pour une tranchabilité optimale. Son affinage lent lui confère une texture tendre et une saveur raffinée, légèrement douce.

Deldich

U: 210.45.001 F: 0604001 



RECEPT / RECETTE

PROSCIUTTO MET WARME CITROENRICOTTA & HONING

INGREDIËNTEN (4 pers)

150 g prosciutto (flinterdun)
250 g ricotta
Zeste van ½ citroen
2 el honing
3 el pijnboompitten
1 el olijfolie
Peper van de molen
Optioneel: basilicum of rucola
Serveer met focaccia of toast

BEREIDING

- Rooster de pijnboompitten kort goudbruin in een droge pan.
- Meng de ricotta met citroenzeste, 1 el olijfolie en peper.
- Verwarm de ricotta zachtjes (lauwwarm, niet koken).
- Schik de prosciutto losjes op een bord.
- Lepel de warme ricotta in het midden.
- Werk af met honing, pijnboompitten en eventueel basilicum of rucola.

PROSCIUTTO AVEC RICOTTA CHAUDE AU CITRON & MIEL

INGRÉDIENTS (4 pers)

150 g de prosciutto (très fin)
250 g de ricotta
Zeste de ½ citron
2 càs de miel
3 càs de pignons de pin
1 càs d'huile d'olive
Poivre du moulin
Optionnel : basilic ou roquette
À servir avec focaccia ou pain grillé

PRÉPARATION

- Faites griller les pignons de pin à sec jusqu'à coloration dorée.
- Mélangez la ricotta avec le zeste de citron, 1 càs d'huile d'olive et du poivre.
- Réchauffez légèrement la ricotta (tiède, sans bouillir).
- Disposez le prosciutto sur une assiette.
- Ajoutez la ricotta chaude au centre.
- Terminez avec le miel, les pignons et éventuellement basilic ou roquette.



SERVEERTIP

- Serveer met krokante focaccia of toast.
- Perfect als sharing apero of lichte lunch.

CONSEIL DE PRÉSENTATION

- À servir avec focaccia croustillante ou pain grillé.
- Idéal à partager à l'apéritif ou en lunch léger.

ITALIË | L'ITALIE



PROSCIUTTO CAMPAGNOLO PELATO 9 MAAND / MOIS


Galbani

U: 279.45.001 F: 0604044 



ITALIAANSE HAM GESNEDEN JAMBON ITALIEN TRANCHÉ

Galbani

U: 843.45.004 F: 0604051 



ITALIAANSE HAM 12 MAAND JAMBON ITALIEN 12 MOIS


Fior di crudo

U: 086.45.013 F: 0604080 



PARMAHAM 24 MAAND JAMBON DE PARME 24 MOIS

Pio Tossini


U: 178.00.197 F: 0605006 

TOSCAANSE KRUIDENHAM JAMBON TOSCAN AUX HERBES

Toscaanse gedroogde ham in halve stuk vorm en volledig ontzwoerd, ommanteld met roze peper bolletjes.

Jambon sec de Toscane en forme de demi-pièce et entièrement découenné, enrobé de billes de poivre rose.

Il Rosina

U: 086.45.009 F: 0604070 




ITALIË | L'ITALIE



SAN DANIELE HAM JAMBON SAN DANIELE


Vitali

U: 179.00.237 F: 0604086 



PARMA HAM GRAN RESERVA JAMBON DE PARME GRAN RISERVA


Vitali

U: 179.00.238 F: 0604087 



ITALIAANSE HAM MONTANO 10 MAAND JAMBON ITALIEN MONTANO 10 MOIS


Auténtico

U: 471.45.001 F: 0604091 
6 kg



ITALIAANSE HAM BLOK DOLCECUORE BLOC DE JAMBON ITALIEN DOLCECUORE


Vitali

U: 179.00.236 F: 0604089 

ITALIAANSE ALPENHAM (TIROLER) 1/2 JAMBON DES ALPES ITALIENNES (TYROLIEN) 1/2

Authentieke ham uit Zuid-Tirol, ambachtelijk bereid volgens alpiene traditie. Zorgvuldig geselecteerd varkensvlees, gekruid, licht gerookt op beukenhout en maandenlang natuurlijk gerijpt in de zuivere berglucht. Vol van smaak en karakter.

Jambon authentique du Tyrol du Sud, élaboré artisanalement selon la tradition alpine. De la viande de porc soigneusement sélectionnée, assaisonnée, légèrement fumée au bois de hêtre et affinée plusieurs mois à l'air pur des Alpes. Riche en goût et en caractère.

U: 178.00.191 F: 0604034 





**SPAANSE
GEDROOGDE
HAMMEN**

**JAMBONS
SEGS
ESPAGNOLS**





SPANJE OP Z'N BEST

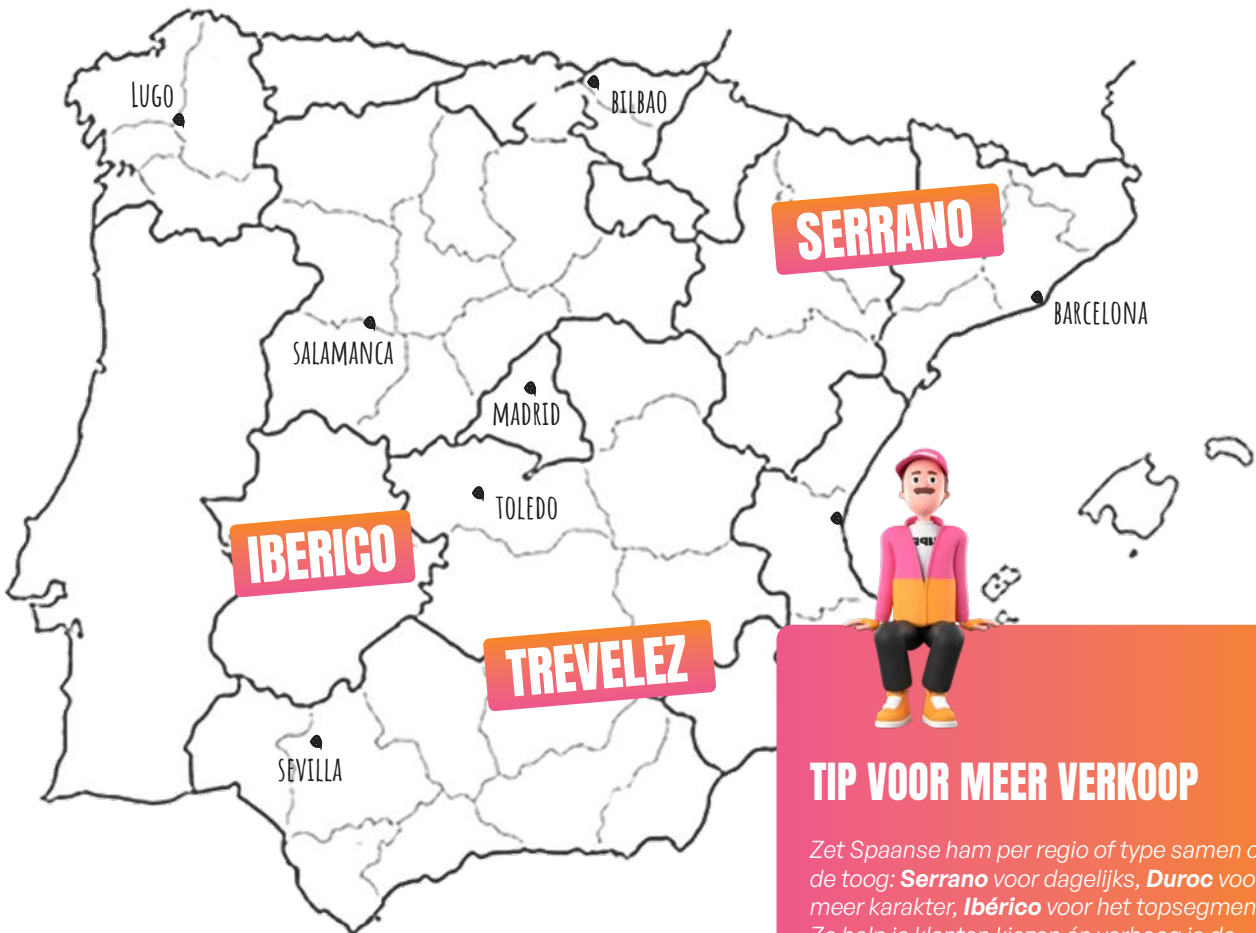
Gedroogde ham zit diep verweven in de Spaanse cultuur, van feestelijke tapas tot familierecepten die generaties meegaan.

Met hun zachte vetmarmering, volle aroma's en zorgvuldig gerijpte textuur brengen Spaanse hammen het zuiden tot leven op uw bord. Laat u verrassen door een selectie die barst van karakter, traditie en pure Spaanse passie.

L'ESPAGNE À SON MEILLEUR

Le jambon sec est profondément ancré dans la culture espagnole, des tapas festives aux recettes familiales transmises de génération en génération.

Avec leur délicat persillage, leurs arômes intenses et leur texture soigneusement affinée, les jambons espagnols font vivre le Sud dans votre assiette. Laissez-vous surprendre par une sélection débordante de caractère, de tradition et de pure passion espagnole.



TIP VOOR MEER VERKOOP

Zet Spaanse ham per regio of type samen op de toog: **Serrano** voor dagelijks, **Duroc** voor meer karakter, **Ibérico** voor het topsegment. Zo help je klanten kiezen én verhoog je de gemiddelde aankoop.

ASTUCE POUR BOOSTER LA VENTE

Présentez les jambons espagnols par origine ou type : **Serrano** pour le quotidien, **Duroc** pour plus de caractère, **Ibérico** pour le segment premium. Vous guidez le client et augmentez le panier moyen.

SPANJE | ESPAGNE

SERRANO HAM

Serrano betekent letterlijk "van de bergen". Deze ham rijpt langzaam in droge, frisse lucht, waardoor hij zijn stevige structuur en typische, zachte ziltigheid krijgt.

Toegankelijk, herkenbaar en ideaal als tapas-klassieker of dagelijkse topverkoper in de toeg. Serveer op kamertemperatuur voor maximale smaak.

JAMBON SERRANO


Serrano signifie littéralement « des montagnes ». Ce jambon est affiné lentement dans un air sec et frais, ce qui lui donne sa texture ferme et sa salinité douce et typique.

Accessible, reconnaissable et parfait en tapas comme en best-seller du comptoir. Servez à température ambiante pour un maximum de goût.



SERRANOHAM MET PEPER 1/2 BLOK
JAMBON SERRANO AU POIVRE 1/2 BLOC


Klumper

U: 006.45.002 F: 0605067 



SERRANO HAM 1/2
JAMBON SERRANO 1/2


El Castillo

U: 179.00.235 F: 0605076 



SERRANOHAM BLOK RESERVA 1/2 12 MAAND
JAMBON SERRANO BLOC RESERVA 1/2 12 MOIS


Auténtico

U: 179.00.721 F: 0605041 



SERRANO BLOK
BLOC DE SERRANO

Auténtico

U: 178.01.318 F: 0605059 


SPANJE | ESPAGNE

JAMON DUROC GRAN RESERVA 28 MAAND / MOIS

Spaanse ham van het hoogwaardige Duroc-varken, 28 maanden gerijpt. 100% puur natuur, zonder toevoegingen en met slechts 2,9% zout, merkbaar milder dan de meeste gedroogde hammen. Mooi opgekuist, verfijnd van smaak én prijstechnisch zeer interessant. Een sterke keuze voor elke slagerij.

Jambon espagnol issu du porc Duroc de haute qualité, affiné 28 mois. 100 % naturel, sans additifs et avec seulement 2,9 % de sel, nettement plus doux que la plupart des jambons secs. Belle finition, goût raffiné et prix attractif. Un excellent choix pour toute boucherie.

Auténtico

U: 178.01.571 F: 0601078 




IBERICO HAM CEBO DE CAMPO 2 X 1/2 JAMBON IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO 2 X 1/2 36 MAAND / MOIS

Topkwaliteit uit Spanje, gemaakt van het hoogwaardige Ibérico-varken. Mooi opgekuist en geleverd per volledige ham (2 halve delen), voor optimale versheid na opening. De fijne vetdooradering zorgt voor een volle, verfijnde smaak. Voor wie kiest voor dat tikkeltje meer.

Une référence d'Espagne, élaborée à partir du porc Ibérico de haute qualité. Parée avec soin et vendue entière (en 2 demi-pièces) pour préserver fraîcheur et qualité après ouverture. Son persillage fin lui confère une saveur pleine et raffinée. Le choix idéal pour ceux qui recherchent l'excellence.

Auténtico

U: 207.45.002 F: 0605063 
5 kg



BATALLÉ

Pure klasse met karakter

Deze ham wordt geproduceerd van 100% Batallé-varkens, met dierenwelzijn en volledige traceerbaarheid als basis voor constante topkwaliteit. De hammen worden traditioneel gestapeld gezouten, en rijpen daarna langzaam in het droge klimaat aan de voet van de Sierra Nevada.

Na een natuurrijping van minimum 22 maanden ontwikkelt zich een authentieke kleur, een verfijnd aroma en een volle, karaktervolle smaak die echt het verschil maakt in de toeg. Een milde, fruitige en toch intense smaak met toetsen van olijfolie en noten. Op zijn best op kamertemperatuur ...

Een onderscheidende ham met traditie, diepgang en constante kwaliteit.

Une qualité pure et de caractère

Élaboré à partir de porcs 100 % Batallé, ce jambon repose sur le bien-être animal et une traçabilité totale, garants d'une qualité constante. Les jambons sont salés à l'ancienne, empilés comme les ibériques, puis affinés lentement dans le climat sec au pied de la Sierra Nevada.

Après minimum 22 mois d'affinage naturel, il développe une couleur authentique, un arôme raffiné et une saveur pleine de caractère qui fait la différence au comptoir. Saveur très douce et fruitée, mais à la fois intense, agrémentée de touches d'huile d'olive et de noix. À déguster de préférence à température ambiante...

Un jambon distinctif, riche de tradition et de saveur.



JAMBON DUROC À L'OS

Batallé

U: 862.45.001 F: 0605002 



**JAMON RESERVA 1/2 BLOK / BLOC
22 MAAND / MOIS**

Batallé

U: 862.45.004 F: 0605057 



**HAM ZONDER BEEN EL UNICO 22 MAAND 2X1/2 (DUROC)
JAMBON SANS OS EL UNICO 22 MOIS 2X1/2 (DUROC)**

Batallé

U: 862.45.005 F: 0605001 

RECEPT / RECETTE

PASTASALADE MET SERRANO, GEGRILDE GROENTEN & MANCHEGO

INGREDIËNTEN (4 pers)

300 g korte pasta (fusilli of penne)
150 g Serrano of Duroc ham
1 courgette
1 rode paprika
150 g kerstomaten
80 g manchego (blokjes of schilfers)
3 el olijfolie
1 el sherryazijn of balsamico
2 el geroosterde pijnboompitten of amandelen
Peper van de molen
Optioneel: rucola of platte peterselie

BEREIDING

- Kook de pasta beetgaar in gezouten water. Giet af en laat licht afkoelen.
- Snijd courgette en paprika in stukjes en grill of bak ze goudbruin in 1 el olijfolie.
- Meng de pasta met de gegrilde groenten en kerstomaten.
- Voeg de Serrano in fijne reepjes toe.
- Werk af met manchego, noten en rucola of peterselie.
- Meng 2 el olijfolie met sherryazijn en peper en meng onder de salade.



SERVEERTIP

Lekker lauw of koud. Ideaal als zomerse lunch, traiteursalade of tapas sharing bowl.

CONSEIL DE PRÉSENTATION

Délicieux tiède ou froid. Parfait en lunch d'été, en traiteur ou en plat à partager.

SALADE DE PÂTES AU SERRANO, LÉGUMES GRILLÉS & MANCHEGO

INGRÉDIENTS (4 pers)

300 g de pâtes courtes (fusilli ou penne)
150 g de Serrano ou Duroc
1 courgette
1 poivron rouge
150 g de tomates cerises
80 g de manchego (copeaux ou dés)
3 càs d'huile d'olive
1 càs de vinaigre de Xérès ou balsamique
2 càs de pignons ou amandes grillées
Poivre du moulin
Optionnel : roquette ou persil plat

PRÉPARATION

- Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée. Égouttez et laissez tiédir.
- Coupez courgette et poivron, puis grillez-les dans 1 càs d'huile d'olive.
- Mélangez les pâtes avec les légumes grillés et les tomates.
- Ajoutez le Serrano en fines lanières.
- Terminez avec le manchego, les fruits secs et la roquette ou le persil.
- Mélangez 2 càs d'huile d'olive avec le vinaigre et le poivre, puis incorporez.




SPANJE | ESPAGNE



SERRANO HAM ONTBEEND JAMBON SERRANO DÉSOSSÉ


El Pozo

U: 021.45.002 F: 0605077 



SPAANSE NOOTHAM ZWARTE PEPER NOIX DE JAMBON ESPAGNOL AUX POIVRE NOIR

Bellbenelux

U: 229.45.002 F: 0605061 
900 g



SERRANO HAM RESERVA 12 MAAND JAMBON SERRANO RESERVA 12 MOIS


Campofrio

U: 086.45.001 F: 0605004 



SERRANO HAM 1/2 BLOK 12 MAAND JAMBON SERRANO 1/2 BLOC 12 MOIS

Casademont


U: 179.00.790 F: 0605009 

SERRANO RESERVA BLOK / BLOC

Ontbeende, geperste gedroogde ham in traditioneel rood net. Langzaam gerijpt voor een volle, hartige smaak en ideaal flinterdun te snijden. Lang houdbaar op een koele, droge plaats en perfect voor tapas, sandwiches of gewoon puur.

Jambon sec désossé et pressé, présenté dans un filet rouge traditionnel. Lentement affiné pour développer une saveur riche et savoureuse, idéal en fines tranches. Se conserve longtemps dans un endroit frais et sec, parfait pour tapas, sandwiches ou nature.

Casademont

U: 179.00.791 F: 0605055 



IBÉRICO: VERSCHIL IN RAS, VOEDING EN RIJPING

De kwaliteit van Ibérico wordt bepaald door ras, voeding, leefruimte en rijping. Hoe hoger het aandeel Ibérico en hoe natuurlijker de voeding, hoe complexer de smaak.

Cebo (wit label)

- Min. 50% Ibérico, graanvoeding, stalhouderij.
- Rijping: ± 18–24 maanden.
- Mild, toegankelijk en prijsbewust. Ideaal als instap-Ibérico in de toog.

Cebo de Campo (groen label)

- Min. 50% Ibérico, buitenloop met granen en kruiden.
- Rijping: ± 24–30 maanden.
- Meer karakter en aromatischer vet. Mooie balans tussen prijs en kwaliteit.

Bellota (rood label)

- 50–75% Ibérico, vrije uitloop en eikelvoeding.
- Rijping: ± 30–42 maanden.
- Rijk, zacht en complex met fijne nootachtige toetsen. Premiumsegment.

Bellota 100% (zwart label)

- 100% Ibérico, vrije uitloop en eikels (dehesa).
- Rijping: ± 36–48 maanden.
- Absolute top: intens, diep aromatisch en smeltend vet. Voor degustatie en specialiteiten.

IBÉRICO : RACE, ALIMENTATION ET AFFINAGE

La qualité du jambon Ibérique dépend de la race, de l'alimentation, de l'élevage et de l'affinage. Plus la part ibérique et l'alimentation naturelle sont élevées, plus la saveur est complexe.

Cebo (étiquette blanche)

- Min. 50 % Ibérique, alimentation aux céréales, élevage intensif.
- Affinage : ± 18–24 mois.
- Doux et accessible. Parfait comme Ibérique d'entrée de gamme.

Cebo de Campo (étiquette verte)

- Min. 50 % Ibérique, plein air avec céréales et herbes.
- Affinage : ± 24–30 mois.
- Plus de caractère et de richesse aromatique. Bon équilibre prix/qualité.

Bellota (étiquette rouge)

- 50–75 % Ibérique, élevage en liberté et alimentation aux glands.
- Affinage : ± 30–42 mois.
- Saveur riche et complexe avec notes de noisette. Segment premium.

Bellota 100 % (étiquette noire)


- 100 % Ibérique, glands et élevage en liberté (dehesa).
- Affinage : ± 36–48 mois.
- Le sommet : intense, aromatique et gras fondant. Pour dégustation et spécialités.

DUROC HAM GRAN RESERVA 20 MAAND JAMBON DUROC GRAN RESERVA 20 MOIS

Ham uit Galicië (Noordwesten van Spanje), minimaal 18 maanden ingedroogd, op basis van Duroc varkensvlees, volledig ontzwoerd, bevat 25 % minder zout dan een klassieke gedroogde ham.

Jambon de Galice (nord-ouest de l'Espagne), séché pendant au moins 18 mois, à base de porc Duroc, entièrement découenné, contient 25% de sel en moins qu'un jambon sec classique.

Torre de Nunez

U: 086.45.008 F: 0605060 



SPANJE | ESPAGNE



WAT IS DUROC?

Duroc is een varkensras met mals, sappig vlees en fijne marmering. Het levert karaktervolle gedroogde hammen, gerijpt 18-30 maanden.

WAT IS IBÉRICO?

Ibérico komt van het Spaanse Iberische varken, bekend om zijn fijne vet en intense smaak. Lange rijping zorgt voor een complexe ham met nootachtige toetsen en smeltend vet.

QU'EST-CE QUE LE DUROC ?

Le Duroc est une race porcine à la viande tendre et bien persillée. Il offre des jambons secs de caractère, affinés 18 à 30 mois.

QU'EST-CE QUE L'IBÉRICO ?

L'ibérico provient du porc ibérique espagnol, réputé pour son gras fin et sa saveur intense. Son long affinage donne un jambon complexe aux notes noisettées et au gras fondant.



SERRANOHAM RESERVA 15 MAAND JAMBON SERRANO RESERVA 15 MOIS

El Castillo

U: 268.45.001 F: 0605070



SERRANOHAM RESERVA 12 MAAND+ JAMBON SERRANO RESERVA 12 MOIS+

Subirats

U: 261.45.001 F: 0605068

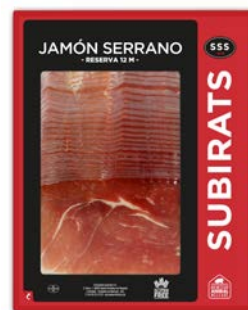
4.5 kg



HAM IBERICO BELLOTA 24 MAAND JAMBON IBÉRICO BELLOTA 24 MOIS

Embudos

U: 565.00.001 F: 0605075



SERRANO HAM RESERVA 12 MAAND JAMBON SERRANO RESERVA 12 MOIS

Subirats

U: 261.00.003 F: 0699018

7 x 500 g (32 sneden/tranches)



FRESH FOOD PARTNER

HUPPA

Zandvoordestraat 370 | 8400 Oostende | T +32 (0)59 80 47 47
Waregemseweg 28 | 9790 Wortegem-Petegem | T +32 (0)56 68 95 75
info@huppa.be | www.huppa.be

Onder voorbehoud van drukfouten | Sauf erreur d'impression