

Le jambon cuit supérieur Troinois devient «sans sels nitrités ajoutés»

Nouveau!



Le processus de fabrication change, pas le goût

Grâce au nouveau bouillon de cuisson à base de sel de Camargue et de légumes naturellement riches en nitrates*, le jambon s'imprègne de nitrates d'origine naturelle pendant la cuisson lente.

** Les nitrites sont indispensables pour garantir la sécurité alimentaire du jambon et maintenir ses caractéristiques de conservation.*

