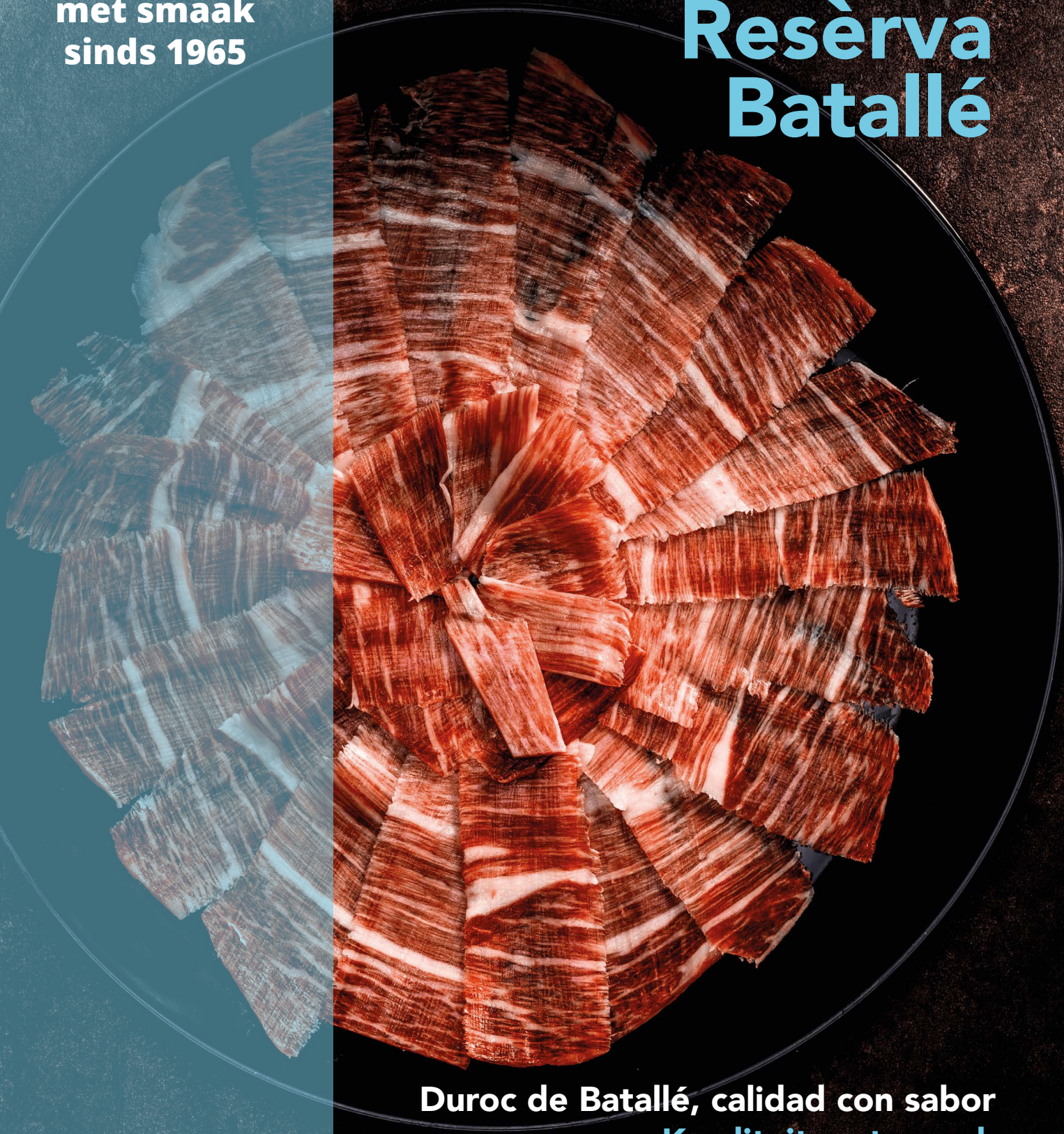




**Kwaliteit
met smaak
sinds 1965**

Jamón Resèrva Batallé



**Duroc de Batallé, calidad con sabor
Kwaliteit met smaak**



Jamón Reserva Batallé



Nabij Granada, aan de voet van de Sierra Nevada, heerst een uniek microklimaat waarin de Duroc-hammen gedurende minimaal 18 maanden de tijd krijgen om een ware delicatessen te worden. Bij Reserva Batallé worden nog steeds traditionele technieken toegepast.

De zouting met grof zeezout is traditioneel en dus volgens de 'stapelmethode' waarbij een laag zout afgewisseld wordt met een laag hammen...

Daarna komt de fase van rijping in geklimatiseerde kamers en tot slot de fase van het drogen. Hier neemt de natuur over. In de bodegas wordt via het openen of sluiten van de ramen maximaal gebruik gemaakt van de natuurlijke klimatologische omstandigheden. Grote verschillen in temperatuur van 4 graden in de winter tot 28 graden in de zomer, zorgen er voor dat de ham 'werkt' en zijn uitzonderlijke smaak ontwikkelt.



Tot slot krijgt elke ham een eindbeoordeling: met een poreus paardenbeentje wordt de ham op 3 plaatsen geprikt om via de geur de kwaliteit te controleren.

Het resultaat is subliem: een uitzonderlijk verfijnde en pure smaak gekoppeld aan een fijn aroma en een prachtige kleur.

Proef de ham op kamertemperatuur en ontdek de zachte, zoete en nootachtige smaak. Ook krokant gemaakt in de oven biedt de ham een symfonie van smaak.

**Duroc de Batallé, calidad con sabor
Kwaliteit met smaak**

Tip

'Pan con Tomate' is een Spaans gebruik en betekent letterlijk 'brood met tomaat'. Neem hiervoor een schijf wit brood die u licht toast en met de helft van een tomaat inwrijft. Besprenkel het met olijfolie en leg hierop een fijn schijfje ham. Eenvoudig, maar zo lekker...



Vleeswaren • Vlees • Wild & Gevogelte • Ambachtelijke patés
Delicatessen • Verse truffels en Truffelproducten • Salades & Sauzen
Tapas & Mediterrané • Maaltijden • Kaas & Eier producten
Brood & Bake-off • Diepvriesproducten • Barbecueproducten
Kruiden & Specerijen • Verpakkingsmaterialen • Non-food artikelen

Volfood Versgroothandel
Anthonie Fokkerstraat 29
3772 MP Barneveld
+31 (0)342 - 45 20 30
info@volfood.nl
www.volfood.nl