

## Hesp

De "Jambons Jourdan" gebruiken voor hun charcuterie varkens gevoed met gerstemeel.  
Deze traditionele Normandische hammen worden ambachtelijk gerookt, in open haard, met beukenhout.

Producent : **Jambons Jourdan**  
50570 Carantilly

<b>Hesp (bocagehesp) ambachtelijk gerookt met beukenhout</b>	<b>Verpakking</b>	<b>Minimale Hoeveelheid</b>	<b>Gemiddelde houdbaarheid</b>
Volledig Hesp met been	Papier per stuk	1 stuk	120 d.
Volledig Hesp ontbeend	vacuüm	1 stuk	120 d.

## Fijne charcuterie

Net zoals de Belgische Trappisten, zijn de Trappisten van "Bricquebec" (Manche streek) vermaard om hun charcuterie. Ook al zijn het nu niet meer de monniken die zelf de charcuterie maken, hun recepten zijn angstvallig beschermd en worden scrupuleus gerespecteerd.

Producent : **Charcuterie de la Trappe**  
50260 Bricquebec

<b>"Verrines"</b>	<b>Verpakking</b>	<b>Minimale Hoeveelheid</b>	<b>Gemiddelde houdbaarheid</b>
Suprême au foie gras - Verrine 180 g	karton van 12 stuks	12 stuks	2 jaar
Rillettes de canard - Verrine 180 g	karton van 12 stuks	12 stuks	2 jaar
Paté du Père Marc - Verrine 180 g	karton van 12 stuks	12 stuks	2 jaar
Confit de foie de porc - Verrine 180 g	karton van 12 stuks	12 stuks	2 jaar
Jambonneau - Verrine 220 g	karton van 12 stuks	12 stuks	2 jaar