

*Keurslager
Jacobs*

ERKEND PARMAHAM SPECIALIST



Keurslager Jacobs uit Vught is, door het **Consorzio del Prosciutto di Parma**, officieel verkozen tot **Parmaham Specialist**. In Nederland bestaat het selecte gezelschap Parmaham Specialisten nu, met deze toetreding, uit 37 speciaalzaken.

In de ruim 100 landen waar Parmaham buiten Italië wordt verkocht, hebben slechts 337 slagerijen die erkenning. Parmaham Specialisten als Keurslager Jacobs zijn te herkennen aan het exclusieve Parmaham-logo op de winkel.

Parmaham PUUR NATUUR



Parmaham is het kroonjuweel van de Italiaanse keuken en al eeuwenlang een lekkernij.

De belangrijkste punten op een rij:

1. Sinds 1996 is de oorsprongsbenaming Parmaham beschermd door de Europese Unie
2. 100% natuurlijk
3. 100% Italiaans
4. Uitsluitend geproduceerd in de provincie Parma
5. Ham wordt van varkens gemaakt die in Italië geboren en getogen zijn
6. Rijping: min. 12 maanden
7. Geen conserveringsmiddelen of additieven toegestaan
8. De hertogelijke kroon is het herkenningsteken van Parmaham en een garantie voor de authenticiteit



Jacobs, keurslager

📍 Moleneindplein 116, Vught

✉ info@jacobs-slagerij.nl ☎ 073-6565820

www.jacobs-slagerij.nl

