



Gedroogde hammen kaart

Keurslager Michielsens





Prosciutto San Daniele
Villani
Varken uit de Po-vlakte

14 maanden

Voor vele Italianen is deze ham extra 'delicato'.
Zowel de textuur als de smaak is
uitermate verfijnd! Een ham om van te
genieten bij een goed glas of als antipasto.



Prosciutto San Daniele di Friuli
Dok Dall'Ava
Varken uit de Po-vlakte

18 maanden

Het huis Dok Dall'Ava waar de San Daniele
hammen worden gerijpt staat sinds 1955 voor
onvoorwaardelijke kwaliteit en uiterst zachte
zouting van hun hammen. Dit proef je ook!



Parmaham
Villani
Varken uit de Po-vlakte

12 maanden

Een Parma zoals een Parma hoort te zijn:
een zachte beet, een verfijnde eerste smaak
en mooie, lange nasmaak.



Parmaham
Villani
Varken uit de Po-vlakte

15 maanden

Deze Parma combineert door de extra rijping,
een krachtige en tegelijkertijd ook
verfijnde smaak.



Parmaham
Villani
Varken uit de Po-vlakte

18 maanden

Deze Parma wordt gemaakt van
speciaal uitgezochte, zware verse
hammen.



Culatello Oro Spigaroli
Antica Corte Pallavicina
Wit varken uit Emilia Romagna

24 maanden

Intens van smaak, dieprood van kleur en
uitgesproken aroma. Na de rijping worden de
hammen nog enige tijd in rode wijn gelegd.



Serrano Trivium
Monte Nevado
Wit varken uit Spanje

15 maanden

De Monte Nevado Serrano ham staat gekend voor zijn volle smaak en heerlijk aroma. Bovendien is deze ham helemaal niet zout. De rijping gebeurt in "open" rijpingszalen, ingeplant middenin de regio "Sierra de Guadarrama".



Jamón Teruel D.O.
Jamones Juan Gargallo
Duroc varkensras

24 maanden

Een echt pareltje met een mooie geoliede marmering en een zachte pure smaak die dan ook de eigenschappen zijn van deze prachtige Spaanse ham.



Jamón Mangalica
Monte Nevado
Origineel Mangalica varkensras uit Hongarije

24 maanden

Fijne infiltratie van het vet in het vlees waardoor de Monte Nevado Mangalica ham zijn zó unieke smaak, boordevol karakter bekommt. Monte Nevado Mangalica varkensvlees wordt veelal beoordeeld als beste varkensvlees ter wereld.



Iberico duroc
Batallé
Duroc varkensras

22 maanden

De combinatie van het mooi dooraderde vlees en de milde zouting, geeft deze ham een zachte, maar toch intense smaak met een fruitige, nootachtige tot licht zoete toets.



Jamón Mangalica op been
Monte Nevado
Origineel Mangalica varkensras uit Hongarije

24 maanden

Jamón Mangalica op been. Met de hand flinterdun gesneden, een ware streling voor de tong.



Jamón Ibérico Bellota
Juan Pedro Domecq
100 % puur Ibérico Lampiño varkensras

42 tot 60 maanden

Een "pure bellota" ham gekend om haar zo krachtige smaak waarvan je nog lange tijd kan nagenieten.



Jamón Trevelez
Juviles Trevelez
Rassa Blanca

16 maanden

Deze Spaans biologische ham is afkomstig van de Sierra Nevada en heeft een zachte en subtiele smaak, enkel bereid met zeezout en kruiden.



Jambon de Bayonne
Salaisons de L'Adour
Wit varken uit Frankrijk

12 maanden

Door de ligging tussen de zee en de bergen, van de Atlantische kust tot de Pyreneeën en het traag drogen, krijgt de Bayonne ham haar karakteristieke zachtheid.



Keurslager Michielsens

Anselmostraat 43 - 2018 Antwerpen

Tel 03 238 51 13

keurslager.michielsen@telenet.be

www.keurslager-michielsen.be

Alle dagen doorlopend open
van 8u tot 18u, afhalen van
bestellingen tot 19u
Zondag en feestdagen gesloten

