

Le jambon cru des Bonshommes



Le jambon est la cuisse du porc, sechée et fumée. Il représente un produit essentiel dans la charcuterie

Fabriqué à partir de cuisses de porc fraîches. La qualité du produit reste dépendante à la fois de la qualité de la matière première et des conditions de fabrication. C'est pourquoi aux Bonshommes nous accordons un soin particulier aux Choix des Jambon. Les Porcs sélectionnés pour fabriquer nos Jambons Crus sont plus âgés et de sexe Femelle afin de trouver une viande suffisamment persillée sans excès de Gras.



Reconnue comme une préparation charcutière ancestrale, la manière d'élaborer ce produit noble se transmet de génération en génération.

Les jambons frais entiers sont frottés avec du sel de Guérande, immergés dans un bain aromatisé 8 jours. Les jambons sont ensuite suspendus en salle de repos, un repos permettant de recréer les conditions hivernales et un séchage à basse température.

Les jambons sont placés dans les séchoirs fumoir où va débuter une longue maturation de 3 mois, afin d'optimiser la saveur, l'arôme et le moelleux du jambon.