

# Le jambon fermier

On peut classer les jambons selon plusieurs catégories en fonction de leur mode de fabrication. Il existe 3 types de jambon cuits:



- Le jambon « premier choix »: il ne contient pas de gélifiant mais peut comporter du sucre ou des polyphosphates (additifs ayant la propriété de retenir l'eau à l'intérieur du produit et d'assurer une meilleure tenue à la coupe).
- Le jambon standard: il est désossé et moulé mais peut contenir d'autres additifs.
- Le jambon supérieur: sans polyphosphate ni gélifiant. Nos jambons à l'os et fermier en font partie.

Aux Bonshommes nous fabriquons uniquement du jambon à l'os et fermier issus de nos porcs nés, élevés et transformés sur la ferme. Notre volonté à vous offrir un produit de haute qualité s'applique tout au long de la filière, « de la terre au jambon ».



Le jambon frais des Bonshommes est rigoureusement sélectionné.



Avant d'être saumuré et plongé dans un bouillon, il est moulé à l'ancienne dans une chaussette.

C'est grâce à cette vigilance et à notre savoir faire que nos jambons vous offrent leurs saveurs traditionnelles.



Il passe ensuite par une étape de cuisson, cuit au bouillon, avec un bouquet garni, dans des marmites. Il doit reposer plusieurs jours pour trouver sa maturité et toutes ses qualités gustatives.