

Jambon Cru des Alpes

De Jambon Cru des Alpes is een authentiek Frans kwaliteitsproduct. Deze rauwe Ham gemaakt van speciaal geselecteerd varkensvlees wordt ingewreven met Zeezout. Daarna volgt het rijpingsproces van tien maanden. Jambon Cru des Alpes smaakt heerlijk op brood bij een luxe zondag ochtend brunch en als voorgerecht met meloen. Voor een recept met Jambon Cru des Alpes [klik hier....](#)

Sudtiroler Schinken

Deze ambachtelijk bereide ham komt uit de bergen van Zuid Tirol, vlakbij het plaatsje Merano. De ham gaat eerste in een marinade met maar liefst 15 geselecteerde berg kruiden en specerijen. Tijdens het drogen in de berglucht wordt de ham nog enkele dagen gerookt. Heerlijk in een witlof schotel met geitenkaas.

Parmaham

Deze beroemde Italiaanse Ham komt uit Parma. Uit heel Europa worden hammen naar Parma gezonden om daar te worden behandeld. Alleen de originele Parmaham wordt gemaakt van varkens die in de Parma streek zijn gefokt. Dat zijn flinke jongens, ze wegen minimaal 140 kilo voor ze worden geslacht. Na het zouten en het drogen (1 jaar) heeft de ham zijn ultieme smaak. U herkent de Parmaham aan een vijfpuntig kroontje van de voormalige hertog van Parma.

Yorkham

De bekendste gekookte ham is ongetwijfeld Yorkham, die is ontleend aan Engeland. Voor deze ham zijn alleen de allerbeste delen van het varken gebruikt. De ham is in zijn eigen bouillon gekookt, waardoor de heerlijke vlees smaak behouden blijft. Het vlees is stevig, sappig en roze van kleur. Yorkham fumé is na het koken licht gerookt en dat geeft een fijne smaak. Deze ham is lekker op een pistolet en smaakt perfect bij asperges.

Serranoham

in Spanje is Serranoham een delicatessen. Deze rauwe ham komt oorspronkelijk uit de Spaanse bergen. Tegenwoordig wordt hij gemaakt van een speciaal gefokt Spaanse varkens ras. De originele serranoham is te herkennen aan het S-logo. Nadat de verse ham in een pekel bad met kruiden heeft gelegen, rijpt hij zo'n negen maanden in een ruimte waar de temperatuur langzaam toeneemt tot 30 graden. Tegelijkertijd neemt de vochtigheid af, waardoor de hammen uitdrogen. Serranoham is heerlijk op de pizza of in een salade.

Amerikaanse Beenham

De rauwe hammetje weegt ongeveer 600 gram. De beenham is gemarineerd in een pittige

kruidenmix. Thuis braadt u hem ongeveer 1 uur in de oven. Doe er de laatste 10 minuten een mix van honing met whiskysaus over, (4 eetlepels honing en 4 eetlepels whiskysaus) voor een heerlijk resultaat. Serveer er groente en aardappelen bij. Of leg het hammetje eens tussen de pasta. Ook van de barbecue is deze ham niet te versmaden.