

PREMIUM  QUALITY
AUTHENTIC

SALT 'N' LAMB

ORIGINAL



PRODUCT



JAMBON D'AGNEAU

une expérience unique

SALT'N'LAMB

Présente le gigot d'agneau en salaison, séché de manière naturelle et artisanale, dans la plus pure tradition de la région de Teruel en Espagne.

Nés principalement dans la province d'Aragon en Espagne, les agneaux utilisés pour nos jambons sont élevés avec le plus grand soin, en plein air et en toute liberté, par de petits producteurs locaux.

Regroupées sous l'Indication Géographique Protégée « Ternasco D'Aragon », La Rasa Aragonesa, l'Ojinegra Turolense et la Roya Bilbilitina sont trois races qui se nourrissent exclusivement d'herbe des pâturages de montagnes et de prés.

C'est grâce à cette alimentation naturelle et au climat de la région, que nous obtenons, après le salage et l'affinage, une viande tout à fait exceptionnelle, au goût intense et à la texture douce et huileuse.

Depuis un millénaire la région de Teruel, produit et affine les produits les plus savoureux de l'Espagne.

La production commence par le **salage** des gigots dès leur réception dans notre séchoir. Les jambons sont ensuite lavés à l'eau froide pour éliminer le sel, puis entreposés dans une chambre où ils restent pendant deux mois maximum.

Le **séchage** est ensuite effectué dans notre séchoir naturel en pierre, sans aucun ajout de sucre, de conservateurs, de correcteurs d'acidité et d'antioxydants.



Pendant **l'affinage** des jambons, qui dure entre 6 et 12 mois, nous effectuons des tests et des contrôles réguliers sur chaque pièce, afin de s'assurer que tous les arômes sont bien libérés et que la texture devienne de plus en plus fondante.

Notre jambon d'agneau est le résultat de plusieurs années de recherche et de travail, pour atteindre, qualitativement, un produit exclusif, qui saura satisfaire la curiosité et l'appétit de tous les gourmets en quête d'expériences nouvelles et uniques.

L'élevage d'une viande à la fois délicate et puissante, le cadre pittoresque et naturel de notre séchoir, les techniques et traditions d'affinage de notre région, tous les ingrédients sont réunis pour sublimer notre savoir-faire et faire de notre jambon d'agneau, un produit unique au monde !



*100% naturel !
100% traditionnel !
100% authentique !*

CANTAVIEJA

«Un emplacement unique pour un produit exceptionnel»

1300 mètres d'altitude... 750 habitants... Des ruelles étroites jonchées de maisons aux allures médiévales sillonnent le village de part et d'autre. Cantavieja est sur la liste des plus Beaux Villages d'Espagne.

Du haut de son promontoire rocheux escarpé, le village présente une silhouette imposante. Sa physionomie vous invite à le découvrir et à flâner dans ses rues pavées. La principale, la Calle Mayor a conservé ses vieux murs où l'on peut encore sentir le passage des Templiers. On arrive alors sur la Plaza Cristo Rey, large place à arcades, où juste en face, s'élève une vieille bâtisse en pierre, avec ses deux immenses portes en bois de style médiéval et son balcon de forge travaillé. Bienvenue dans notre Séchoir à Jambons Alto Maestrazgo !

«À l'instar de notre jambon, l'endroit ne peut vous laisser indifférent. Nous bénéficions d'une position géographique exceptionnelle et unique dans la Province d'Aragon. A cette altitude, l'air traditionnel, médiéval, et authentique qui souffle ici est le meilleur atout pour notre activité d'affinage de viande.»



MOHAMED EL BAKKOURI



+33 (0)6 08 35 61 66

✉ contact@saltnlamb.com

📘 [saltnlamb](https://www.facebook.com/saltnlamb) 📷 [saltnlamb](https://www.instagram.com/saltnlamb)

www.saltnlamb.com