

Du jambon façon Parme 100% suisse



Cette délicatesse est élaborée à Penthaz dans le canton de Vaud selon une recette ancestrale. La viande est labellisée Suisse Garantie, fabriquée et transformée exclusivement en Suisse.

Régal pour les papilles, le jambon de Parme est souvent copié. Afin d'être parfaitement au fait de l'origine du produit et de favoriser l'économie locale, Novae a choisi de faire confiance au savoir-faire d'un artisan vaudois.



Porcs labellisés

Les jambons sont affinés façon Parme par Eric André chez Prario SA qui sélectionne des viandes labellisées Suisse Garantie auprès de trois fournisseurs. Cette appellation pose de sévères exigences aux paysans en matière de respect de l'environnement, de détention et de transport des animaux. Ces derniers doivent être nés en Suisse. Les éleveurs veillent au bien-être des bêtes jusqu'à leur arrivée à l'abattoir.

Savoir-faire artisanal

A la qualité de la viande, s'ajoute le savoir-faire artisanal d'Eric André qui apprête ses jambons selon une méthode ancestrale excluant l'adjonction de sel nitrité et de glutamat.

Chaque pièce de viande est d'abord saupoudrée de sel marin et épicée à plat. Au bout d'un mois, elle est attachée et suspendue. Les jambons passeront ensuite deux mois en chambre froide puis neuf mois dans un séchoir à la température et à l'hygrométrie scientifiquement régulées. Au cours de cette période, les pièces de viande subiront encore une phase de graissage au saindoux.

12 mois de séchage

La mise en forme des jambons a lieu au dernier moment. Le résultat en bouche est divin. Le secret d'une telle réussite s'explique par ce long séchage de 12 mois sur os. Les clients de Novae consomment annuellement plus de 2 tonnes de cette exquisite charcuterie. Du jambon de chez Prario séché 18 mois sur os sera prochainement proposé dans les établissements.

novae
restauration

novae
enseignement

novae
traiteur

novae
santé