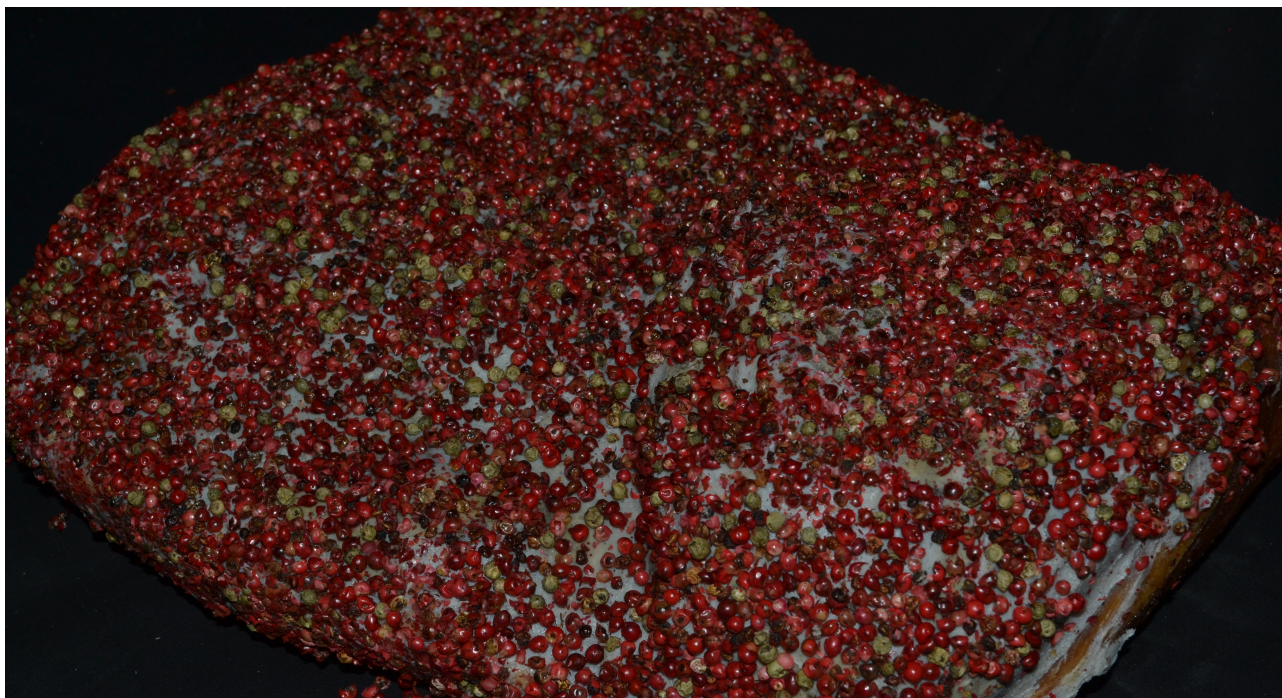


LA SELLA DI MASTRO DANTE.



Land van herkomst:

Italië

‘Het zadel van meester Dante’. Dát is de letterlijke vertaling van deze ham die inderdaad wel wat weg heeft van een lederen zadel, vindt u ook niet? Meester Dante doet vervolgens de iconische stichter van het bedrijf Renzini eer aan: hét bedrijf dat verantwoordelijk is voor deze speciale delicatessen.

Een bijzonder bedrijfje weliswaar: met zijn diepgewortelde roots in een ver verleden en tegelijkertijd het grootste vertrouwen in een zonnige toekomst! Een bedrijf ook dat onder toezicht oog van Dantes zoons, kleinzonen én zelfs achterkleinzonen uitgroeide van een bescheiden slagerij tot een wereldleider in de ambachtelijke vleeswarenindustrie...

U vindt de makers van deze specialiteit in ‘het groene hart van Italië’. Umbria. Daar waar de hoogste kwaliteit hand in hand gaat met diep respect voor traditionele en tevens ambachtelijke bereidingswijzen. Het resultaat? Stuk voor stuk herkenbare producten, die met name zeer gewaardeerd worden om de uniciteit die zij bezitten.

La Sella di Mastro Dante. Allen die naam al streelt de tong. Tel daar dat oogverblindende voorkomen bij op en direct wordt duidelijk dat we hier met een bijzondere delicatessen van doen hebben. Met de hand ingewreven met balsamico, zeezout en natuurlijk de felle pepers om vervolgens zo’n acht maanden zijn smaak te verfijnen in de Sibillini grotten. Bijzonder dus. Ook qua smaak!