



| <i>Aantal</i>  | <i>Bestel nr.</i> | <i>Artikel</i>                       | <i>Gewicht</i>      | <i>Omschrijving</i>  |
|--|-------------------|--------------------------------------|---------------------|--|
|  | 530               | <i>Hertogh Slagersachterham</i>      | <i>5 tot 6 kg</i>   | <i>Smaakvolle ambachtelijk licht gerookte en gekookte ham .</i>              |
|  | 533               | <i>Hertogh Boerenachterham</i>       | <i>5 tot 6 kg</i>   | <i>Ambachtelijke ham met zwaard Licht gerookt.</i>                           |
|  | 515               | <i>Hertogh Ambachtelijke beenham</i> | <i>10 tot 15 kg</i> | <i>Met hiel en bilpijp gekookt en gerookt.</i>                               |
|  | 524               | <i>Hertogh Buffet ham</i>            | <i>6 tot 9 kg</i>   | <i>Met hiel</i>  |
|  | 536               | <i>Hertogh York ham</i>              | <i>5 tot 6 kg</i>   | <i>Gekookt in zijn eigen bouillon, mild gekruid en licht gezouten.</i>       |
|  | 518               | <i>Hertogh Speenham</i>              | <i>2 tot 5 kg</i>   | <i>Met hiel en bilpijp gekookt en gerookt</i>                                |
|  | 522               | <i>Hertogh Braadham</i>              | <i>2½ tot 3½ kg</i> | <i>Van de boemerang (lende en spierstuk) vacuüm gegaard.</i>                 |
|  | 537               | <i>Hertogh Specialiteiten ham</i>    |                     | <i>Gemaakt van de allerbeste delen van de achterham.</i>                     |
|  |                   | <i>Japans gekruid</i>                | <i>5 tot 6 kg</i>   | <i>Speciaal gekruid waardoor de typische Japanse smaak wordt beleefd</i>     |
|  |                   | <i>Oosters gekruid</i>               | <i>5 tot 6 kg</i>   | <i>Speciaal gekruid waardoor de typische Oosterse smaak wordt beleefd</i>    |
|  |                   | <i>Italiaans gekruid</i>             | <i>5 tot 6 kg</i>   | <i>Speciaal gekruid waardoor de typische mediterrane smaak wordt beleefd</i> |
|  |                   | <i>Seizoenham</i>                    | <i>5 tot 6 kg</i>   |  |
| <i>Elk seizoen wordt de smaak aangepast, zoals bijvoorbeeld in het voorjaar aspergeham</i> |                   |                                      |                     |  |
|  | 310               | <i>Hertogh Fricandeau (gebraden)</i> | <i>2½ tot 3½ kg</i> | <i>Is gemaakt van dunne lende en spierstuk half of heel en afgebraden</i>    |
|  | 520               | <i>Bourgondische rib</i>             | <i>2 to 3½</i>      | <i>Gemaakt van varkensfilet licht gepekeld, gekruid en afgebakken</i>        |
|  | 1030              | <i>Speen filet</i>                   |                     | <i>Licht gerookt en gepekeld.</i>  |
|  | 610               | <i>Ontbijtspek</i>                   |                     | <i>Gerookt e buikspekvol vlees zonder knar en zwaard</i>                     |

### **HERTOOGH HAM zoals ham hoort te zijn.**

Hertogh Ham is een product van, van Iersel Vleeswaren, Zilverenberg 42, 5234 GM 's-Hertogenbosch, 073-6440597  
 Uw vertegenwoordiger Nico van Puijenbroek 06-44387775

