



## Le jambon cuit

### Trucs et astuces

#### Choisir son jambon cuit

##### Supérieur(es)

Un produit de qualité supérieure contient plus d'ingrédients nobles et moins d'additifs (seuls les agents de salaisons sont autorisés) que les produits standards.

##### Traditionnel(les)

Cette mention est réservée aux produits de qualité supérieure ne contenant aucun colorant et un nombre strictement limité d'additifs.

##### À l'ancienne

Seuls les produits répondant aux spécifications des produits traditionnels et dont les matières premières et ingrédients n'ont pas été congelés peuvent porter cette dénomination.

#### Conserver son jambon cuit

Le jambon cuit doit être conservé au réfrigérateur entre 0 et +4°C. Il convient de respecter la DLC : pour les jambons préemballés, elle est généralement de 3 à 4 semaines tandis que pour les jambons achetés à la coupe, elle est le plus souvent de 48 heures.