

Les saveurs authentiques
des Ardennes belges





Un homme ambitieux a dit un jour :

*“J’ai rêvé que la vie
c’était la joie.*

*Je me suis réveillé et la vie
c’était le devoir.*

*J’ai travaillé et le devoir
devint joie.”*

Robert Schietse

Cette tradition familiale est perpétuée par
Bénédicte Schietse, CEO et Marketing &
Antoine Schoeters, CEO, Sales et Production.



100% belge + 100% naturel = 200% traditionnel

Les meilleurs charcuteries sont fabriquées à partir de bons porcs belges.

Chez Cœur d'Ardenne, nous fabriquons depuis 1926 des charcuteries artisanales ardennaises de la plus haute qualité. Chaque produit acquiert son caractère unique grâce à un processus où le savoir-faire est essentiel.

En raison de la méthode de production stricte et la localisation géographique, nos produits reçoivent le certificat de qualité européen IGP.

De plus, vous retrouverez toujours le logo "Terroir d'Ardenne" sur tous nos produits.



La noix d'Ardenne IGP

La noix d'Ardenne est fabriquée à partir du meilleur morceau de muscle du jambon : la noix. Une recette authentique dans laquelle le porc frais est salé avec du sel de mer et un mélange d'herbes des Ardennes, suivi d'un processus de fumage lent sur du bois de hêtre. La maturation lente et la faible teneur en sel assurent le goût doux de cette délicieuse charcuterie.



Notre Jambon d'Ardenne IGP

Notre jambon d'Ardenne obtient son goût unique selon un processus artisanal strict. Tout d'abord, les jambons sont soigneusement assaisonnés et marinés, pour ensuite être fumés lentement. La maturation se fait à l'air pur des Ardennes pendant quelques mois.





Saucisson d'Ardenne IGP

D'une vision durable, nous avons délibérément choisi d'utiliser uniquement des ressources naturelles dans tous nos salamis.

C'est pourquoi nous travaillons toujours avec des boyaux naturels et d'autres ingrédients traditionnels qui garantissent un goût extraordinaire.





Saucisson pur porc avec sa flore naturelle

Un saucisson pure issu de la meilleure viande d'épaule d'origine ardennaise.

Ce produit est haché à la manière traditionnelle et séché sans intestin.

Avec son goût épicé et sa flore naturelle, ce salami de qualité a un goût très savoureux et authentique.





www.coeurdardenne.be

SPRL Cœur d'Ardenne · Parc Industriel Zone 2 n°6 · B-6870 Saint-Hubert

+32 61 61 16 55 · +32 479 53 56 01

antoine.schoeters@coeurdardenne.be · benedicte.schietse@coeurdardenne.be

