

Gran Crudo delle Alpi d'Ampezzo

Struttura imponente per profumo, colore ed equilibrio grazie al clima della zona montana. Gusto deciso.

MARCHIATO A FUOCO / SENZA CONSERVANTI

Pezzatura (ca.): 9 + kg

Stagionatura: 10 mesi +

Pz per cartone: 2

Ingredienti: coscia di suino, sale



Varianti di gamma

Gran Crudo delle Alpi d'Ampezzo pressato



Pezzatura (ca.): 7 + kg
Stagionatura: 10 mesi +

Gran Crudo delle Alpi d'Ampezzo addobbo



Pezzatura (ca.): 7,2/8 kg
Stagionatura: 10 mesi +