



Nazionale ToscAngelo

Un aroma delicato e personale, di grande carattere, per un prosciutto dalla morbidezza ineguagliabile. Raffinato e setoso.

Pezzatura (ca.): 10/11 kg

Stagionatura: 12 mesi +

Pz per cartone: 2

Ingredienti: coscia di suino, sale



Varianti di gamma

**Nazionale
pressato
ToscAngelo**



Pezzatura (ca.): 7,5/8,5 kg
Stagionatura: 12 mesi +

**Nazionale
addobbo
ToscAngelo**



Pezzatura (ca.): 8 + kg
Stagionatura: 12 mesi +

Pelatello



Pezzatura (ca.): 5/5,5 kg
Stagionatura: 14 mesi +