



## 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 +**