



San Daniele Classico, Riserva & Gran Riserva

È il top della nostra produzione a San Daniele.
Salato a mano e stagionato a lungo in ambienti
naturali, per ottenere quel gusto inimitabile,
all'altezza della migliore gastronomia italiana.
Di grande carattere e personalità.
Vero fuoriclasse.

Pezzatura (ca.): 10/12,5 kg
Stagionatura: 15/16/18 mesi
Pz per cartone: 2
Ingredienti: coscia di suino, sale



Varianti di gamma

*San Daniele
disossato pressato*



Pezzatura (ca.): 7,5/8,5 kg
Stagionatura: 15/16 mesi

*San Daniele
disossato addobbo*



Pezzatura (ca.): 8/9 kg
Stagionatura: 15/16 mesi

Pelatello



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