



San Daniele Etichetta nera

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.): 10,5/12,5 kg

Stagionatura: 16/18 mesi

Pz per cartone: 2

Ingredienti: coscia di suino, sale



Varianti di gamma

San Daniele
disossato pressato
Etichetta Nera



Pezzatura (ca.): 7,5/8,5 kg
Stagionatura: 16/18 mesi

San Daniele
disossato addobbo
Etichetta Nera



Pezzatura (ca.): 8/9 kg
Stagionatura: 16/18 mesi