San Daniele Del Fondatore “Giuseppe Aimaretti”

Un prosciutto esclusivo, in produzione limitata e numerata. Intenso e persistente. Il migliore tra i crudi, destinato ai veri intenditori. Superba eleganza.

Pezzatura (ca.): 11,5/12,5 kg
Stagionatura: 20 mesi
Pz per cartone: 2
Ingredienti: coscia di suino, sale