



San Daniele Classico con zampino

Tutta la delicatezza tipica del prosciutto
friulano, il più raffinato tra i crudi italiani.
Concerto di sensazioni.

Pezzatura (ca.): 10,5/11,5 kg

Stagionatura: 16 mesi +

Pz per cartone: 2

Ingredienti: coscia di suino, sale



Varianti di gamma

*San Daniele disossato
pressato Classico*



Pezzatura (ca.): 7,5/8,5 kg
Stagionatura: 14 mesi +

*San Daniele disossato
addobbo Classico*



Pezzatura (ca.): 8/9 kg
Stagionatura: 14 mesi +