

## Gran Crudo delle Alpi d'Ampezzo

Struktur für Parfüm, Farbe und Ausgeglichenheit dank des Klimas der Bergregion. Starker Geschmack.  
MIT FEUER GEKENNZEICHNET / OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL

Größe: 9 + kg  
Reifung: 10 monate +  
Süek pro Karton: 2  
Zutaten: schweineschenkel, salz



---

### Sortimentsvarianten

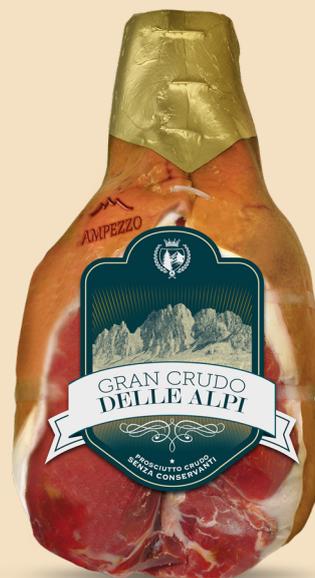
---

#### Gran Crudo delle Alpi d'Ampezzo gepresst



Größe: 7 + kg  
Reifung: 10 monate +

#### Gran Crudo delle Alpi d'Ampezzo addobbo



Größe: 7,2/8 kg  
Reifung: 10 monate +