

National d'Ampezzo avec patte

Un jambon au gout plein et harmonieux. Notre ingrédient magique, la forêt d'Ampezzo, fait le reste. Un sage épiçage au poivre noir et rose le rendent parfumé et très agréable en bouche. Passionnant.

MARQUAGE AU FEU / 100% NATUREL

Poids : 10 /11,5 kg

Affinage : 16 mois

Pièces par cartons : 2

Ingrédients : cuisse de porc, sel



extension de gamme

National d'Ampezzo avec patte au poivre noir



Poids : 10/11,5 kg
Affinage : 16 mois

National d'Ampezzo avec patte au poivre rose



Poids : 10/11,5 kg
Affinage : 16 mois

National d'Ampezzo désossé pressé



Poids : 7,5/8,5 kg
Affinage : 16 mois

National d'Ampezzo désossé addobbo



Poids : 8/9 kg
Affinage : 16 mois