



Prosciutto Crudo Oro del Piemonte

Il prosciutto crudo Oro del Piemonte nasce dalla filiera Aimaretti, da cosce di suini nati e allevati in Piemonte e stagionate nel prosciuttificio di proprietà in Friuli Venezia Giulia. La salatura, rigorosamente a mano, e la stagionatura minima di 18 mesi, danno vita a un crudo dal gusto unico, naturalmente buono.

Pezzatura (ca.): 10 / 11kg

Stagionatura: 18 mesi

Pz per cartone: 2

Ingredienti: coscia di suino, sale



Varianti di gamma

**Oro del Piemonte
pressato**



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

**Oro del Piemonte
addobbo**



Pezzatura (ca.): 8 + kg
Stagionatura: 18 mesi

**Oro del Piemonte
vaschetta**



Vaschetta da 100 gr