



Casa fondata nel 1957

... I Salumi!

Prosciutto Nazionale Stagionato



Prodotto ancora nel rispetto delle tradizioni toscane di una volta anche queste cosce provengono rigorosamente da suini allevati e macellati in Italia.

Di un peso compreso tra i 12-14 Kg circa, questi tagli anatomici freschi, dopo la classica salatura, raggiungono la loro naturale maturazione intorno ai 12-13 mesi con un peso che si aggira sui 7-9 Kg circa; possono essere disossati e confezionati sottovuoto (anche in tranci) o 'impepati' interi.