

cantina del canale.



FRATELLI
galloni
IL PROSCIUTTO

le Specialità

Quando la sapienza della lavorazione artigianale incontra il genio della ricerca, passato e futuro si sfiorano dando vita alle **Specialità Galloni**: nuove e uniche armonie di gusto.

cantina del canale.

il Crudo di famiglia

Come suggerisce il nome la stagionatura di questo prodotto (20-24 mesi) avviene nella storica cantina dello stabilimento di via don minzoni attraversata da un canale sotterraneo. Il microclima che si genera conferisce ad ogni fetta un profumo e un carattere inconfondibili.



PRODOTTO
NATURALE



SENZA
CONSERVANTI



PRODOTTO
ITALIANO



SENZA
GLUTINE

intero con osso

INGREDIENTI: CARNE SUINA, SALE

PESO: CIRCA 9.5 - 11 KG

STAGIONATURA: 20 - 24 MESI

