

Gargantuà.



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.

Gargantua.

il Crudo agli aromi mediterranei

Un crudo dal profumo intenso e dal sapore deciso che nella fase della salagione viene lavorato con una miscela di sale marino ad aromi e spezie naturali. Nei successivi 17 mesi di stagionatura guadagna, così, un gusto consistente.



PRODOTTO
NATURALE



SENZA
CONSERVANTI



PRODOTTO
ITALIANO



SENZA
GLUTINE



intero con osso

INGREDIENTI:

CARNE SUINA,
SALE ALIMENTARE,
AROMI NATURALI

PESO:

9,00 KG E OLTRE

STAGIONATURA:

16-17 MESI CIRCA



disossato pressato

INGREDIENTI:

CARNE SUINA,
SALE ALIMENTARE,
AROMI NATURALI

PESO:

9,00 KG E OLTRE

STAGIONATURA:

16-17 MESI CIRCA



disossato addobbo

INGREDIENTI:

CARNE SUINA,
SALE ALIMENTARE,
AROMI NATURALI

PESO:

6.5 KG E OLTRE

STAGIONATURA:

16-17 MESI CIRCA