

libero.

meno
33%
di sodio



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.

libero.

il Crudo a ridotto contenuto di sodio

Stagionato, a ridotto contenuto di sodio (-33%), arricchito con potassio. Ideale per una dieta sana ed equilibrata senza rinunciare al gusto del prosciutto crudo italiano di qualità.



PRODOTTO
NATURALE



SENZA
CONSERVANTI



PRODOTTO
ITALIANO



SENZA
GLUTINE



intero con osso

INGREDIENTI:
CARNE SUINA,
SALE ALIMENTARE
IODATO, CLORURO
DI POTASSIO

PESO:
8 KG E OLTRE

STAGIONATURA:
CIRCA 16 MESI



disossato pressato

INGREDIENTI:
CARNE SUINA,
SALE ALIMENTARE
IODATO, CLORURO
DI POTASSIO

PESO:
6 KG E OLTRE

STAGIONATURA:
CIRCA 16 MESI



disossato addobbo

INGREDIENTI:
CARNE SUINA,
SALE ALIMENTARE
IODATO, CLORURO
DI POTASSIO

PESO:
8 KG E OLTRE

STAGIONATURA:
CIRCA 16 MESI