etichetta nera

gran riserva

FRATELLI galloni IL PROSCIUTTO

il Parma

Dolce al palato, morbido al tatto, naturalmente brillante.
Un bouquet di sapori inconfondibili,
una dolcezza che incanta: sono **il Parma Galloni**,
un'eccellenza italiana riconosciuta in tutto il mondo.

etichetta nera gran riserva

il profumo della qualità

La materia prima di altissima qualità, proveniente dai migliori allevamenti
di suini nazionali, consente l'utilizzo di una minima quantità di sale.
La lunga stagionatura, di almeno 17 mesi,
ne arricchisce il profumo e la fragranza.

PRODOTTO NATURALE

SENZA CONSERVANTI

PRODOTTO ITALIANO

SENZA GLUTINE

intero con osso

INGREDIENTI:
CARNE SUINA, SALE

PESO:
9 – 11 KG

STAGIONATURA:
17 – 18 MESI CIRCA

disossato pressato

INGREDIENTI:
CARNE SUINA, SALE

PESO:
7 – 8,5 KG

STAGIONATURA:
17 – 18 MESI CIRCA

disossato addobbo

INGREDIENTI:
CARNE SUINA, SALE

PESO:
7 – 8,5 KG

STAGIONATURA:
17 – 18 MESI CIRCA