

etichetta oro



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
ORO



il Parma dalla lunga stagionatura

La lunga stagionatura naturale del prosciutto di Parma etichetta ORO rende preziosa ogni singola fetta proprio come il nome che porta con sé.

Per assaporarne al meglio la sua dolcezza, infatti, si attendono con pazienza 20, 24, 30 mesi e oltre.



PRODOTTO
NATURALE



SENZA
CONSERVANTI



PRODOTTO
ITALIANO



SENZA
GLUTINE



intero con osso

INGREDIENTI:
CARNE SUINA, SALE

PESO:
9 – 11 KG

STAGIONATURA:
20 MESI E OLTRE
24 MESI E OLTRE
30 MESI E OLTRE



disossato pressato

INGREDIENTI:
CARNE SUINA, SALE

PESO:
7 – 8,5 KG

STAGIONATURA:
20 MESI E OLTRE
24 MESI E OLTRE
30 MESI E OLTRE



disossato addobbo

INGREDIENTI:
CARNE SUINA, SALE

PESO:
7 – 8,5 KG

STAGIONATURA:
20 MESI E OLTRE
24 MESI E OLTRE
30 MESI E OLTRE