

etichetta rossa



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 ROSSA

il gusto della tradizione

Semplicemente l'eccezionale Prosciutto di Parma DOP lavorato con grande passione ed attenzione in tutte le sue fasi. 4 mesi in più di stagionatura rispetto a quella tradizionale (12 mesi) permettono al sale ed al vento di conferire al prodotto una dolcezza unica.



PRODOTTO
NATURALE



SENZA
CONSERVANTI



PRODOTTO
ITALIANO



SENZA
GLUTINE



intero con osso

INGREDIENTI:
CARNE SUINA, SALE

PESO:
9 – 11 KG

STAGIONATURA:
16 MESI



disossato pressato

INGREDIENTI:
CARNE SUINA, SALE

PESO:
6,5 KG – 8,5 KG

STAGIONATURA:
16 MESI



disossato addobbo

INGREDIENTI:
CARNE SUINA, SALE

PESO:
6,5 KG – 8,5 KG

STAGIONATURA:
16 MESI