

# barrique.

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.

## barrique.

### un Crudo da palmares

Dopo 18 mesi di stagionatura viene affinato in botti di rovere per altri 4 mesi.  
Una lavorazione unica per questo crudo dall'aroma dolce, delicato e ricercato.  
Un'armonia di profumi e sapori che regalano al palato un'esperienza particolare.



PRODOTTO  
NATURALE



SENZA  
CONSERVANTI



PRODOTTO  
ITALIANO



SENZA  
GLUTINE

I PROSCIUTTI BARRIQUE SONO CONFEZIONATI  
IN UN'ELEGANTE SCATOLA IN LEGNO.

### intero con osso

**INGREDIENTI:** CARNE SUINA, SALE

**PESO:** 9,5 - 10,5 KG

**STAGIONATURA:** ALMENO 22 MESI