

# cantina del canale.



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.

## cantina del canale.

### il Crudo di famiglia

Come suggerisce il nome la stagionatura di questo prodotto (20-24 mesi)  
avviene nella storica cantina dello stabilimento  
di via don minzoni attraversata da un canale sotterraneo.  
Il microclima che si genera conferisce ad ogni fetta  
un profumo e un carattere inconfondibili.



PRODOTTO  
NATURALE



SENZA  
CONSERVANTI



PRODOTTO  
ITALIANO



SENZA  
GLUTINE

### intero con osso

**INGREDIENTI:** CARNE SUINA, SALE  
**PESO:** CIRCA 9.5 - 11 KG  
**STAGIONATURA:** 20 - 24 MESI

