

Taglio di Bottega

30
mesi
minimo



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.

Taglio di Bottega

la Fetta che esalta la Stagionatura

Come suggerisce il nome, il Taglio di Bottega si ispira alle antiche botteghe artigianali, custodi di sapori autentici e ricercati. Le cosce selezionate dai migliori allevamenti italiani garantiscono una materia prima equilibrata, ideale per una lunga stagionatura. Le fette, sottili e naturalmente irregolari, affettate **come dalla mano esperta di un maestro salumiere**, sprigionano tutta la dolcezza e la complessità aromatica di oltre 30 mesi di stagionatura.



PRODOTTO
NATURALE



SENZA
CONSERVANTI



PRODOTTO
ITALIANO



SENZA
GLUTINE

Per confezione

INGREDIENTI: CARNE SUINA, SALE MARINO

PESO: 80g

STAGIONATURA: minimo 30 MESI

