



Selezione Classica con osso

È il più classico dei nostri prosciutti, stagionato e invecchiato sulle nostre colline per un minimo di 14 mesi. Lo consigliamo per il taglio con la macchina affettatrice avendo cura di togliere l'osso un po' alla volta. Si presenta con il lardo dal colore bianco rosato, le carni dal sapore delicato e burroso.

Classica boned selection

This is the most classic of our hams, aged in the local hills for at least 14 months. Recommended for machine slicing, removing the bone a little at a time. Pinkish white veins of lard, meat with a delicate, buttery flavour.

Klassische Auslese mit Knochen

Der Klassiker unseres Schinkenangebots, der mindestens 14 Monate lang in unserem Hügelland reift. Dieser Schinken eignet sich für den Aufschnitt mit der Schneidmaschine, wobei das Schinkenbein nach und nach zu entfernen ist. Mit weißem, leicht rosigem Fett durchzogen, Fleisch mit feinem, butterartigem Geschmack.

Pezatura - Size - Größe	11-12 kg circa
Stagionatura - Age - Reifung	14 mesi/months/Monate
Durata - Shelf-life - Haltbarkeit	6 mesi/months/Monate



Selezione Classica con osso stagionatura 17-18 mesi

Abbiamo prolungato la stagionatura del nostro Prosciutto Classico fino a 17-18 mesi.

Klassische Auslese mit Knochen, Reifung 17-18 Monate

Wir haben den Reifeprozess unseres klassischen Schinkens bis zu 17-18 Monate verlängert.

Classica boned selection, aged 17-18 months

We also offer our Classic prosciutto aged up to 17-18 months.

Pezatura - Size - Größe	11-12 kg circa
Stagionatura - Age - Reifung	17-18 mesi/months/Monate
Durata - Shelf-life - Haltbarkeit	6 mesi/months/Monate

Selezione Classica con osso
Classica boned selection
Klassische Auslese mit Knochen