



JAMBON DE SAN DANIELE - DOP

Reconnaissable par sa forme plus allongée et écrasée, presque comme une guitare, et par la présence caractéristique de la patte.

L'élaboration du jambon de San Daniele requiert de nombreux et délicats passages qui sont aujourd'hui encore effectués selon une vieille tradition artisanale lui conférant une saveur délicate mais bien reconnaissable.

Comme tous nos jambons, ce produit est bon, sain et totalement naturel car aucun conservateur ou additif n'a été utilisé.

D'une grande valeur nutritionnelle et facile à digérer, il est indiqué dans tous les types d'alimentation.

Castoldi met depuis des années tout son cœur dans la sélection, la découpe et la vente de ce jambon.



100% GREEN ENERGY FACTORY

Prosciutti Castoldi S.r.l.

Strada San Vitale, 25
43038 Sala Baganza (PR), Italia
T: +39 0521 330005 - F: +39 0521 830517
www.prosciutticastoldi.it

info@prosciutticastoldi.it
amministrazione@prosciutticastoldi.it
commercial@prosciutticastoldi.it
Cap. Soc. €100.000 i.v. - P.Iva 00719160343

