

SAN DANIELE SCHINKEN - DOP

Erkennbar durch seine längliche und geschlagene Form, als wäre es eine Gitarre ,
mit der typischen Präsenz der Schnauze.

Die Verarbeitung des Schinkens von San Daniele erfordert zahlreiche und delikate Passagen,
die nach alter Handwerkstradition noch ausgeführt werden und ihm einen delikaten aber
charakteristischen Geschmack verleihen.

Wie alle unsere Schinken ist er gut, gesund, echt und völlig natürlich, da keine
Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe verwendet werden.

Hoher Nährwert und leichte Verdaulichkeit machen ihn für jede Art von Diät geeignet.

Seit Jahren bemüht sich Castoldi die Schinken selber auszusuchen, sie zu bearbeiten
und dann dieses Produkt zu verkaufen.



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

