Data di creazione: 12 nov 2026, 08:01:28

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ AFFUMICATO CON GARRETTO L'ARTEMANO LEVONI

CODICE	78321
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
PESO	10 kg circa

Prosciutto cotto di alta qualità affumicato prodotto da Levoni

DESCRIZIONE	Cosce di suini nati, allevati e trasformati in Italia
ASPETTO	Alla fetta presenta un colore rosato più chiaro vicino alla parte grassa, protetta nella cottura, dalla cotenna che invece è ben dorata e tendente al bronzo
SAPORE	Fragranza caratteristica e gradevole di cotto, profumo dolce e note distinte di spezie e di affumicatura
STAGIONATURA	Non prevista
SELEZIONATO PERCHÈ	L'Artemano di Levoni è lavorato a mano, con affumicatura naturale e cottura lenta al vapore
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il prosciutto con garretto è ideale per il taglio con affettatrice

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.