



PROSCIUTTO TOSCANO DEL BUTTERO®

Da solo maiali pesanti selezionati, lavorazione come da tradizione Toscana con la riconoscibile zampa, con un'attenzione al basso contenuto di sale, una corretta stagionatura (di almeno 18 mesi) fanno nascere un prodotto che rispetta salubrità e genuinità.

COD. **SG102**

PEZZATURE DA 12 A 14 KG