



# Prosciutto DOP Toscano

**DESCRIZIONE** Prodotto ottenuto dalla lavorazione e stagionatura della coscia di suino secondo le indicazioni del disciplinare del Consorzio Prosciutto toscano Dop.

**INGREDIENTI** Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali.

**CONSERVAZIONE** Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce (prodotto sfuso) o conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C (prodotto sottovuoto).

**PESO** 12 - 15 kg

## CODICI PRODOTTO

ST310 "Prosciutto Dop Toscano"

ST309 "Prosciutto Dop Toscano" senza osso

ST309S "Prosciutto Dop Toscano" senza osso sottovuoto

ST314S "Prosciutto Dop Toscano" tranci sottovuoto

