



PROSCIUTTO CRUDO
leggermente affumicato



Il prosciutto crudo della Lessinia è disossato, leggermente affumicato e speziato con erbe aromatiche della Lessinia (Achilea, Ginepro, Carvi).

Il prodotto è ottenuto da suini allevati in Lessinia, lavorati, stagionati a Soave (VR) e viene confezionato all'interno di un esclusivo sacco in iuta.

UN PRODOTTO CHE NASCE
DALL'AMORE PER IL TERRITORIO

Per informazioni:
Paolo +39 349 1344672/Roberto +39 347 1377339
www.prosciuttodellalessinia.it