

Fiocco Stagionato Alto di Fesa “Dolce Ampezzo”

Solo dal fiocco, la parte più pregiata della coscia: Dolce Ampezzo è un crudo senza osso, magro, di alta resa e dalla forma perfetta. Gustoso e profumato.

Pezzatura (ca.): 5,5/6,5 kg
Stagionatura: Min 6 mesi +
Pz per cartone: 2 pz. interi o 4 metà



Varianti di gamma



Pezzatura (ca.): 2,7+ kg
Stagionatura: Min 6 mesi +