

## 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 +*