



San Daniele Etichetta nera

Es ist die Spitze unserer Produktion in San Daniele. Von Hand gesalzen und lange Zeit in der Natur gereift, um diesen einzigartigen Geschmack auf dem Höhepunkt der besten italienischen Gastronomie zu erzielen. Von großem Charakter und Persönlichkeit. Wahr Meister.

Größe: 10,5/12,5 kg
Reifung: 16/18 Monate
Stück pro Karton: 2
Zutaten: Schweineschenkel, Salz



Sortimentsvarianten

San Daniele
Etichetta Nera ohne
Knochen gepresst



Größe: 7,5/8,5 kg
Reifung: 16/18 Monate

San Daniele
Etichetta Nera ohne
Knochen addobbo



Größe: 8/9 kg
Reifung: 16/18 Monate