

PROSCIUTTO DI PARMA
SELEZIONE ORO



Alcun prosciutto classico per un gusto unico

Casa
Graziano

PROSCIUTTO DI PARMA
CON OSSO

Codice articolo: 001
Stagionatura: 16 - 18 mesi
Pezzatura: kg. 9,5+
Imballo: 2 per cartone



PROSCIUTTO DI PARMA
DISSOATO PRESSATO

Codice articolo: 020
Stagionatura: 16 - 18 mesi
Pezzatura: kg. 7,5+
Imballo: 2 per cartone



PROSCIUTTO DI PARMA
DISSOATO ADDOBBO

Codice articolo: 020
Stagionatura: 16 - 18 mesi
Pezzatura: kg. 7,5+
Imballo: 2 per cartone



SELEZIONE ORO

Aln prosciutto classica per un gusto unico

Un **prodotto classico** per gustare il piacere delle cose buone:
da suini italiani **allevati naturalmente**, la nostra **personale**
selezione per un prosciutto dolce e profumato dal **gusto unico**.

Casa Graziano sas - Loc. Capoponte - 43028 Tizzano Val Parma - PARMA - Italy
Tel. +39 0521 855023 - Fax +39 0521 855270 - info@casagraziano.com - www.casagraziano.com

Casa
Graziano