



Prosciutto Leporati Gran Riserva

È il primo prosciutto crudo ad aver ottenuto una certificazione di prodotto.

Le cosce fresche vengono scelte tra quelle ritenute perfette, accuratamente selezionate per peso, spessore del grasso e compattezza della carne, per poter avere un prodotto di massima dolcezza e qualità. Questo prosciutto, garantito dal marchio a fuoco "Leporati Gran Riserva", viene stagionato almeno 16 mesi.

Our first raw prosciutto to obtain product certification.

The fresh haunches are chosen among the ones considered perfect, carefully selected by weight, fat thickness and compactness of the meat, to obtain a product of the highest sweetness and quality. Its sweet and delicate flavour is much appreciated by connoisseurs. As a guarantee of its quality, we fire brand this prosciutto with the mark "Leporati Gran Riserva".

Con osso

Peso8,5 / 11,5 kg
ImballoCartoni da 1/2 pezzi

With bone

Weight8,5 / 11,5 kg
Packaging1/2 pieces per carton

Disossato

Peso7 / 8 kg
ImballoCartoni da 1/2 pezzi

Deboned

Weight7 / 8 kg
Packaging1/2 pieces per carton

Disossato, "legato a pera" (addobbo)

Peso8 / 9 kg
Imballo:.....Cartoni da 1/2 pezzi

Deboned tied into "pear shape"

Weight8 / 9 kg
Packaging1/2 pieces per carton

Disossato tagliato a metà

Peso3,5 / 4,5 kg
ImballoCartoni da 2/4 pezzi

Deboned cut in half

Weight.....3,5 / 4,5 kg
Packaging2/4 pieces per carton



Leporati Prosciutti Langhirano Spa

Strada Langhirano, 29 - 43013 Langhirano (PR) - Italia
Tel. +39 0521 854421 - Fax +39 0521 854423
info@leporati.it - P.IVA 02249740347 - privacy cookies