



Prosciutto Crudo Leporati

Il prosciutto Crudo Leporati, stagionato almeno 12 mesi, è ottenuto da cosce di maiali nazionali attentamente selezionati e lavorati artigianalmente secondo il metodo tradizionale. Tutti i nostri prosciutti portano il marchio "Leporati", a garanzia di alta qualità.

Aged for at least 12 months, it is always made with Italian pig haunches. The processing is, as always, the traditional one that produces the characteristic sweetness and aroma. All our prosciutti bear the "Leporati" brand, a guarantee for our customers of their high quality and sweetness.

Con osso

Peso7 / 9 kg
ImballoCartoni da 2 pezzi

With bone

Weight7 / 9 kg
Packaging2 pieces per carton

Disossato

Peso5 / 7 kg
ImballoCartoni da 2 pezzi

Deboned

Weight5 / 7 kg
Packaging2 pieces per carton

Affettato in vaschetta in atmosfera protettiva

PesoFisso o variabile
Imballo:.....80 / 100 / 200 g variabile

Sliced and packed in protective atmosphere

WeightFixed or variable
Packaging80 / 100 / 200 g variable



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