



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/ With bone

Peso/ Weigth8,5-11,5 kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



Disossato, "legato a pera" (addobbo)/ Deboned tied into "pear shape"

Peso/Weigth8-9 kg

Imballo/Packaging:.....Cartoni da 2 pezzi / 2 pieces per carton



Disossato, pressato/ Deboned and pressed

Peso/ Weigth7-8 kg

Imballo/PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



Disossato e tagliato a metà/ Deboned and half cutted

Peso/Weigth3,5-4,5 kg

Imballo/PackagingCartoni da 4-6 pezzi/ 4-6 pieces per carton



Disossato e tagliato a tranci (3-4-5)/ Deboned and cut in pieces (3-4-5)

Peso/Weigth1,5-3 kg

Imballo/Packaging.....Cartoni da 6-10 pezzi/ 6-10 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