



Prosciutto Crudo Loporati

Il prosciutto Crudo Loporati, 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 "Loporati", 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 "Loporati" brand, a guarantee for our customers of their high quality and sweetness.



Con osso/ With bone

Peso/weight7-10 kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/2 pieces per carton



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

Peso/ Weight6,5-8 kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



Disossato, pressato/ Deboned and pressed

Peso/ Weigth6,5-8 kg

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



Disossato e tagliato a metà/ Deboned and half cutted

Peso/ Weight3-4 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/Weight.....1,5-3 kg

Imballo/Packaging.....Cartoni da 6-10 pezzi/ 6-10 pieces per carton



Loporati 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