

# San Daniele DOP

## Classico con zampino



Artikel:	I100
Gewicht in kg:	9 / 10,5
Reifedauer in Monaten:	13
Stück pro Karton:	2
Kartons pro Palette:	24
Zutaten:	Schweinefleisch Salz

Eine Delikatesse, typischer Delikater Geschmack, einer der besten Schinken aus dem Friaul

## Etichetta Nera con zamoino



Artikel:	I120
Gewicht in kg:	10,5 / 11,5
Reifedauer in Monaten:	16
Stück pro Karton:	2
Kartons pro Palette:	24
Zutaten:	Schweinekeule Salz

Das „Black Label“ ist aus den besten Schinken hergestellt. Ausgereift in natürlicher Umgebung mit einem einzigartigen Geschmack.

## Riserva del Fondatore con osso



Artikel:	I130
Gewicht in kg:	10,5 / 11,5
Reifedauer in Monaten:	16
Stück pro Karton:	2
Kartons pro Palette:	24
Zutaten:	Schweinekeule Salz

Die besten Schinken werden hierfür verwendet. Limitiert und nummeriert, für den wahren Kenner.

# San Daniele DOP

Disossato, pressato in sacco laminato



Artikel:	D100*
Gewicht in kg:	6 / 7
Reifedauer in Monaten:	13
Stück pro Karton:	2 / 4
Kartons pro Palette:	24 / 40
Zutaten:	Schweinekeule Salz

Typische Delikatesse aus den besten Schinken des Friaul

Disossato, gran Ris. 5 stelle all'addobbo in sacco laminato



Artikel:	D120*
Gewicht in kg:	7 / 8
Reifedauer in Monaten:	14 / 15
Stück pro Karton:	2
Kartons pro Palette:	24
Zutaten:	Schweinekeule Salz

Typische Delikatesse aus den besten Schinken des Friaul