

# CLASSICO "Greci & Folzani"



## Ingredienti

carne di suino (origine Italia, certificata per DOP)  
sale marino (origine Italia)

## Stagionatura

15-16 mesi minimo

## Attributi fisici

peso : kg 7/8 (valore medio)  
dimensione : prosciutto medio  
forma : disossato

## Attributi sensoriali

colore : carne rosso corallo, grasso bianco lucido  
aroma : fine, intenso, lungo  
sapore : leggermente sapido, dolce, armonico  
consistenza : asciutto, soffice, leggero

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)

# BLACK LABEL

Gran Riserva "Greci & Folzani"



## Ingredienti

carne di suino (origine Italia, certificata per DOP)  
sale marino (origine Italia)

## Stagionatura

16-18 mesi minimo

## Attributi fisici

peso: kg 7/8 (valore medio)

dimensione : prosciutto grande

forma: disossato artigianalmente, forma tradizionale

## Attributi sensoriali

colore : carne rosso corallo brillante, grasso bianco lucido

aroma : forte, potente, avvolgente

sapore : gustoso, pieno, coinvolgente

consistenza : asciutto, solido, liscio

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)

# PRONTO PANINO

Prosciutto Crudo



## Ingredienti

carne di suino (origine Europa)  
sale marino (origine Italia)

## Stagionatura

13 mesi

## Attributi fisici

peso: kg 5/6 (valore medio)  
dimensione : prosciutto piccolo  
forma: disossato senza stinco

## Attributi sensoriali

colore : carne rosso brillante, grasso bianco  
aroma : fresco, intenso, giovane  
sapore : sapido, gradevole, diretto  
consistenza : asciutto, leggero, morbido

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)