



comalsur

EL JAMÓN
CURADO "BODEGA"



el Porquero

comalsur

Una garanzia di qualità



10.101

Il prosciutto stagionato "BODEGA" proviene da materie di prima qualità. Questo prodotto ha un aroma ed un sapore stupendi ed è salato al punto giusto. E' pronto per essere consumato dopo una stagionatura minima di 12 mesi. Il prosciutto "BODEGA" offre un'alternativa di grande qualità ed un prezzo competitivo nel mercato.

EL JAMÓN CURADO "BODEGA" (Stagionatura minima 11/14 mesi)



10.101

JAMÓN CURADO "BODEGA"

Prosciutto stagionato con osso. Peso approssimativo da 6 a 8 kg. 2 pz per cartone.

10.101 - CENTRO JAMÓN CURADO "BODEGA" (CORTE V)

Prosciutto stagionato senza osso, pulito e legato. Peso approssimativo da 4,5 a 6 kg. 4 pz per cartone.



10.110

10.110 - CENTRO JAMÓN CURADO "BODEGA"

Prosciutto stagionato senza osso, pulito e legato. Peso approssimativo da 4,5 a 6 kg. 2 pz per cartone.

10.104 - TACO JAMÓN CURADO "BODEGA"

Prosciutto stagionato a tranci. Peso approssimativo da 0,5 a 1 kg. 10/12 pz per cartone.

10.104



Comalsur srls

Via Capo Vitulano, 15
82038 Vitulano (Bn) Italia
Tel. 0039 0824 17 70 948
info@comalsur.it
www.comalsur.it



el Porquero