



comalsur

EL JAMÓN
GRAN RESERVA



el Porquero

comalsur

Una garanzia di qualità

10.01



20.01



I prosciutti "GRAN RESERVA" El Porquero, provengono tutti da suini nati dall'incrocio di varie razze selezionate, femmine o maschi castrati e con una alimentazione sana e controllata durante tutto il processo di accrescimento. I prosciutti sono stati trattati con molta cura in tutti i processi produttivi della stagionatura. Il risultato è un prosciutto grasso ed infiltrato, dal sapore dolce e dalla lunga stagionatura, essiccato totalmente al naturale. Tutto sotto la supervisione costante dei nostri esperti maestri "JAMONEROS".

EL JAMÓN GRAN RESERVA (Stagionato minimo 22 mesi)

10.02



10.01 - JAMÓN BODEGA "GRAN RESERVA"

Prosciutto stagionato con osso. Peso approssimativo da 7 a 9 kg. 2 pz per cartone.

10.12 - CENTRO JAMÓN "GRAN RESERVA"

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

10.02 - CENTRO JAMÓN BODEGA "GRAN RESERVA" (CORTE V)

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

TACO JAMÓN BODEGA "GRAN RESERVA"

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

20.01 - PALETA BODEGA "GRAN RESERVA"

Spalla stagionata con osso. Peso approssimativo da 4 a 6 kg. 4 pz per cartone.

CENTRO PALETA BODEGA "GRAN RESERVA" (CORTE V)

Spalla stagionata senza osso, pulita. Peso approssimativo da 2,5 a 3 kg. 4 pz per cartone.

CENTRO PALETA BODEGA "GRAN RESERVA"

Spalla stagionata senza osso, pulita e pressata. Peso approssimativo da 2,5 a 3 kg. 4 pz per cartone.



10.12

Comalsur srls

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



el Porquero