San Daniele

San Daniele ist das Ergebnis intensiver Handarbeit.
Die gesamte Herstellung dauert mindestens 12 Monate, in denen der Schinken wiederholt mit Salz eingerieben, gebürstet und getrocknet wird.
Das besondere Klima des Herkunftsort San Daniele schafft die besten Bedingungen für den luftgetrockneten Schinken.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "San Daniele"

Zusätzliche Informationen

Schweinefleisch, Salz