




Prosciutto di San Daniele

San Daniele ham
Jambon de San Daniele




Stagionatura Maturing Maturation	Pezzatura Weight Poids	Formati Cuts Formats
--	------------------------------	----------------------------

 <p>Stagionato con osso <i>Aged with bone</i> <i>Sec, avec l'os</i></p>	<p>Mesi <i>Months</i> <i>Mois</i></p> <p>14-16</p>	<p>Kg</p> <p>9-11,5</p>	
--	--	-------------------------	--



 <p>Disossato lavato <i>Deboned and washed</i> <i>Desossé lavé</i></p>	<p>Mesi <i>Months</i> <i>Mois</i></p> <p>14-16</p>	<p>Kg</p> <p>6,5+</p>	<p>Piatto - Addobbo - 1/2 <i>Flat - Natural form - 1/2</i> <i>Comprimé - Naturel - 1/2</i></p>
---	--	-----------------------	---



 <p>Pulito a coltello <i>Knife trimmed</i> <i>Nettoyé au couteau</i></p>	<p>Mesi <i>Months</i> <i>Mois</i></p> <p>14-16</p>	<p>Kg</p> <p>7+</p>	<p>Piatto - Addobbo - 1/2 <i>Flat - Natural form - 1/2</i> <i>Comprimé - Naturel - 1/2</i></p>
---	--	---------------------	---



 <p>Pelatello <i>Skinned</i> <i>Entièrement pelé</i></p>	<p>14-16</p>	<p>Kg</p> <p>5,5+</p>	<p>1/1 - 1/2 1/1- 1/2 1/1- 1/2</p>
---	--------------	-----------------------	--

Prosciutto di San Daniele

San Daniele ham
Jambon de San Daniele