

SALUMI
VIGNALI
DAL 1973



SALUMI
VIGNALI
DAL 1973



FIOCCO

DI PROSCIUTTO STAGIONATO

La lunga stagionatura è il segreto del suo gusto morbido e delicato e del profumo dolce e intenso.
Le note fragranti che lo caratterizzano si sciolgono
in bocca al momento dell'assaggio.



VIGNALI CONSIGLIA

Conservare il prodotto al fresco prima dell'affettamento. Dopo l'affettamento, proteggere il prodotto con una pellicola trasparente e riporlo in frigorifero, per evitarne l'ossidazione.

FORMATI DISPONIBILI

FIOCCO STAGIONATO INTERO

FIOCCO STAGIONATO TRANCIO SOTTOVUOTO

FIOCCO STAGIONATO IN VASCHETTA