



[ORCODE WEB](#)

Prosciutto di Norcia IGP 9,5 kg Salumificio Ciliani

Disciplinare: È un prodotto I.G.P. (Identificazione Geografica Protetta) dal 1997, riconosciuto con la Indicazione Geografica Protetta dell'Unione Europea. L'area di origine è quella dei comuni di Norcia, Preci, Monteleone di Spoleto, Poggiodoro e Cascia. La sua produzione è dettata da un disciplinare molto rigido che prevede la qualità della carne, della lavorazione e della stagionatura che, a secondo delle tipologie, varia da 7/8 mesi fino a due anni. Peso da 8,5 a 10,5 Kg. Riconoscibile dal marchio a fuoco del Consorzio apposto sulla cotenna.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>