



Offerta Produttori PROSCIUTTO CRUDO CON OSSO DI MAIALE BRADO STAGIONATO Umbria

Mappa

□



Accademia del Buon Vivere Fattoria della salute è il nome dato all'azienda per trasmettere l'idea dello star bene e del benessere interiore. Un bicchiere di vino al tramonto in mezzo alla natura è l'immagine che esprime l'essenza dell'attività. La fattoria della salute è un raccoglitore di varie attività che comprendono: - L'agriturismo, il ristorante "il Moggio" a Rieti - l'allevamento e le carni di produzione propria - i prodotti agricoli come verdure ed ortaggi Nella zona fra Narni e Rieti.

Descrizione

Fattoria della salute: dal sapore ineguagliabile e, per qualità della materia prima PROSCIUTTO CRUDO CON OSSO DI MAIALE BRADO STAGIONATO da 16/36 mesi. Provalo subito, chiamaci al +39 391 7358874 o inviaci una mail a lafattoriadellasalute68@gmail.com PROSCIUTTO CRUDO DI MAIALE BRADO STAGIONATO c/o Il prosciutto crudo di MAIALE BRADO viene preparato utilizzando la coscia del suino, aromatizzato e stagionato per 16/36 mesi, preparato esclusivamente con maiali allevati all'aperto nel territorio e alimentati con sole granaglie. Il risultato finale è un prosciutto dal sapore ineguagliabile, per la qualità della materia prima e per il processo di produzione che rispetta i metodi del passato. Il prodotto viene venduto intero, il peso può variare dai 10 kg ai 15 kg. Le relative specifiche verranno comunicate per mail, contattaci al seguente indirizzo lafattoriadellasalute68mail.com.
PREZZO: 25 €/kg INGREDIENTI: PROSCIUTTO DI SUINO, SALE, PEPE, AGLIO, SPEZIE E AROMI NATURALI. Tutti i prodotti sono privi di conservanti, coloranti, glutine e derivati del latte.

Contatti

FATTORIA DELLA SALUTE

Tel. 3917357874

<http://www.accademiadelbuonvivere.com/>

Via Pie di Moggio, Rieti, 02100

Nessun orario indicato