



**SICILIANI**

**best meat ever**

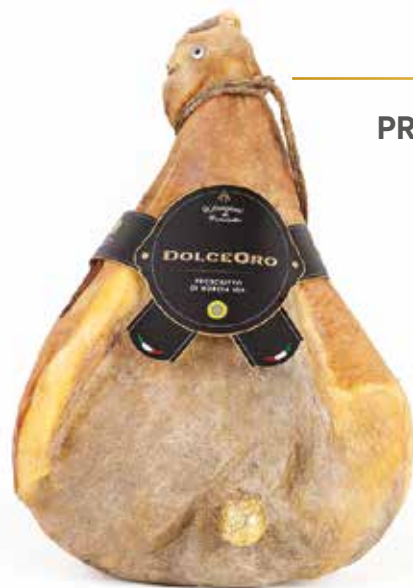
**CATALOGO PROSCIUTTI | DRY CURED HAM CATALOG**

# DOLCEORO

PREZIOSO PER NATURA

I nostri prosciutti 100% italiani prodotti nel rispetto della genuinità e stagionati a regola d'arte, portano in tavola sapori e profumi di una volta.

PRODOTTO CON CARNE  
**100% ITALIANA**



**PROSCIUTTO CRUDO  
DI NORCIA IGP**  
CON OSSO

**NORCIA IGP  
DRY CURED HAM**  
BONE IN



**PROSCIUTTO CRUDO  
DI NORCIA IGP "ADDOBBO"**  
SENZA OSSO E  
SOTTOVUOTO

**NORCIA IGP DRY CURED  
HAM "ADDOBBO CUT"**  
BONELESS AND  
VACUUM



**PROSCIUTTO CRUDO  
DI NORCIA IGP**  
SENZA OSSO E  
SOTTOVUOTO

**NORCIA IGP  
DRY CURED HAM**  
BONELESS AND  
VACUUM

# DOLCEORO

PREZIOSO PER NATURA

Our hams 100% italian produced in respect of quality and seasoned to perfection, they bring to the table flavours and aromas of the past.

**100% ITALIAN  
MEAT PRODUCT**



**PROSCIUTTO CRUDO  
NAZIONALE  
CON OSSO**

**ITALIAN  
DRY CURED HAM  
BONE IN**



**PROSCIUTTO CRUDO  
NAZIONALE "ADDOBBO"**  
SENZA OSSO E  
SOTTOVUOTO

**ITALIAN DRY CURED  
HAM "ADDOBBO CUT"**  
BONELESS AND  
VACUUM



**PROSCIUTTO CRUDO  
NAZIONALE  
SENZA OSSO E  
SOTTOVUOTO**

**ITALIAN DRY  
CURED HAM  
BONELESS AND  
VACUUM**

# DOLCEORO

PREZIOSO PER NATURA

Il prosciutto stagionato MEC è ottenuto da cosce di suino selezionate provenienti dall'Unione Europea e stagionate in Italia seguendo la tradizione DolceOro. La carne di questo prosciutto presenta un intenso colore rosso e un sapore deliziosamente equilibrato.



**PROSCIUTTO CRUDO  
"COLOSSEO"**  
SENZA OSSO E  
SOTTOVUOTO

**"COLOSSEO"  
DRY CURED HAM**  
BONELESS AND  
VACUUM



**PROSCIUTTO CRUDO  
MEC**  
SENZA OSSO E  
SOTTOVUOTO

**MEC  
DRY CURED HAM**  
BONELESS AND  
VACUUM

MEC dry cured ham is obtained from selected pork legs from the EU and matured in Italy following the DolceOro tradition. The meat of this ham presents an intense red color and flavour deliciously balanced.

