

Prosciutto di San Daniele

Naturale

Il prosciutto di San Daniele è fatto solo con carne di suino italiano e sale marino

Italiano

Prodotto solo con suini nati e allevati in Italia. Stagionato esclusivamente a San Daniele del Friuli

Unico

Il microclima di San Daniele del Friuli unito al metodo e all'esperienza dei produttori rendono il San Daniele un prodotto unico e irripetibile. Per questo l'Unione Europea lo tutela come prodotto DOP



Questi sono gli unici produttori del Prosciutto di San Daniele DOP

A & B Prosciutti
Alcisa Italia
Brendolan Prosciutti
Dok Dall'Ava
Eli
Framon
Io Prosciutto
King's
La Casa del Prosciutto
La Glacere
L'Artigiana Prosciutti
Leoncini Prosciutti
Levoni
Morgante
Negroni
Nuova Mondial
Principe di San Daniele
Prosciutti Coradazzi
Prosciuttificio Bagatto
Prosciuttificio Friulano San Daniele
Prosciuttificio Il Camarin
Prosciuttificio Prolongo
Prosciuttificio Zanini
Prosciuttifici Picaron
Selva Alimentari
Testa & Molinaro