



# PROSCIUTTO CRUDO

*“Il Mastio”*

**100% Italiano**

da Cosce Certificate di Suini  
Nati, Allevati e Macellati in Italia

il PRIMO e ANCORA l'UNICO PROSCIUTTO  
che nel Disosso viene Tolta  
la Noce di Grasso Centrale  
per Esaltare il Suo

***Sapore Dolce  
e Gustoso***

**STAGIONATURA NATURALE  
OLTRE 20 MESI**



[www.prosciutticastelsanzeno.it](http://www.prosciutticastelsanzeno.it)