



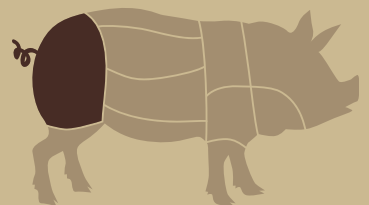
PIÖLI  
CARNI  
DAL 1945

## SALUMI DELLA GARFAGNANA

### *Prosciutto “Re di Macchia” nostrano*

Gusto delicato e durevole con leggero retrogusto di spezie naturali tipiche della tradizione norcina toscana. Pezzatura Kg 10 ca con osso, Kg 8 ca senza osso. Stagionatura superiore ai 16 mesi.

*Has a delicate and long lasting taste with a light aftertaste of natural spices, typical of the Tuscan tradition. Weight: about 10 Kg with bone, 8 Kg without bone. Seasoning period over and beyond 16 months.*



CARNE ITALIANA  
ITALIAN MEAT