



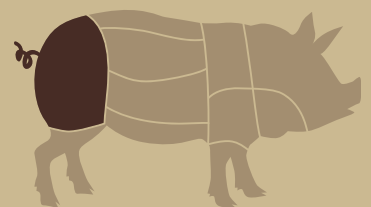
PIOLI  
CARNI  
DAL 1945

## SALUMI DELLA GARFAGNANA

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

Steso senza osso pepato e non. Gusto molto deciso e profumato, dovuto ai tradizionali metodi di lavorazione e stagionatura. Pezzatura: Kg 7 ca senza osso. Stagionatura superiore ai 16 mesi.

*Without bone, peppered and non-peppered. Has a very decisive and perfumed taste as a result of the traditional working methods and seasoning. Weight: about 7 Kg without bone. Seasoning period over and beyond 16 months.*



CARNE ITALIANA  
ITALIAN MEAT