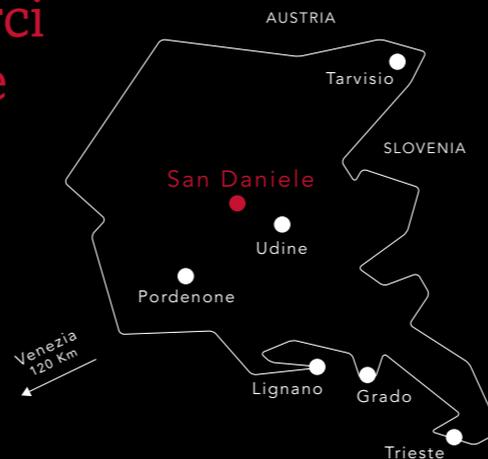


Il prosciuttificio artigianale “La Glacere” sorge nel Borgo Sopracastello, dove un tempo vi era la ghiacciaia cittadina, detta “glacere”, il luogo dove veniva conservato il ghiaccio proveniente dal vicino lago. Su questo versante del colle di San Daniele la frizzante brezza delle Alpi Carniche entra direttamente nei saloni di stagionatura e si mescola a quella marina proveniente dall’ Adriatico. Questo connubio rende unico il processo di stagionatura delle cosce. Tradizione, natura e la dedizione delle persone, si fondono nel prosciuttificio “La Glacere” per realizzare un prodotto artigianale di altissima qualità.

Vieni a trovarci a San Daniele del Friuli

LA GLACERE srl

Via Osoppo 9
San Daniele del Friuli
33038 Udine - Italy
Tel. +39 0432 954102
Fax +39 0432 944628
info@laglacere.it
www.laglacere.it



design: hellobrand.it



La
GLA
CER
E

IT



Prosciuttificio
artigianale

La
GLA
CER
E

ENJOY
ITALIAN
FOOD

Il Prosciutto di San Daniele.

La nostra filosofia è quella di selezionare le migliori cosce provenienti dai macelli italiani ed in particolare da quelli della nostra regione, e produrre prosciutti unici per clienti che sanno apprezzare le differenze.



14 mesi
stagionatura
minima



18 mesi
stagionatura
minima



24 mesi
stagionatura
minima

Una tradizione da reinventare con un'ampia gamma di prodotti selezionati.

La Glacere con la sua esperienza raccoglie e distribuisce nel suo punto vendita i migliori prodotti enogastronomici del territorio.



Un locale caldo e conviviale dove condividere la passione per la gastronomia.

Un'accogliente area assaggio, permetterà di degustare i nostri pregiati prodotti consentendo a tutti gli ospiti di trovare anche personale cordiale e qualificato.