

DE



La  
GLA  
CER  
E

Prosciutto Artigianale di  
San Daniele



# MANUFATTUREN

Vor der Kulisse der Schinkenmanufakturen von **San Daniele del Friuli** zeichnet sich **LA GLACERE** durch seine **Lage auf halber Höhe des Hügels** aus, auf dem sich das freundliche friulanische Städtchen befindet. **Hier treffen die trockenen, kühlen Lüfte**, die aus dem Norden entlang des Tagliamento flussabwärts kommen mit den salzigen, feuchten Meeresbrisen aus der 'Bassa Friulana' (friulanisches Flachland an der Küste) zusammen.



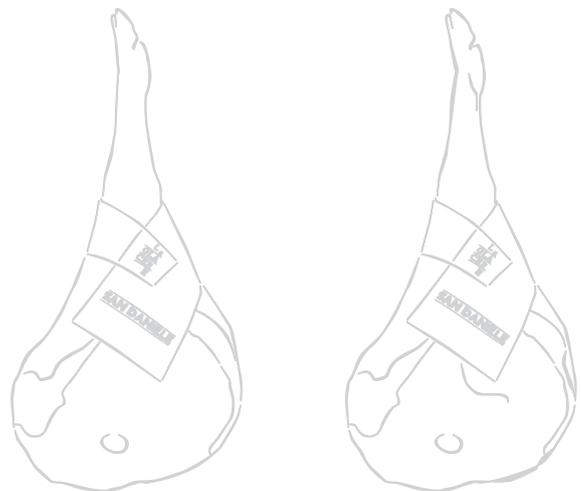
# HANDWERK

Dieses geglückte Zusammenspiel ermöglicht es **LA GLACERE**, ein Produkt mit den typischen Eigenschaften des **Prosciutto di San Daniele** zu präsentieren - ein **luftgetrockneter aromatischer Rohschinken, der von Meisterhand in großen Stücken erzeugt wird**. Dieses Naturprodukt, das nur aus **Schweinefleisch und Meersalz** besteht, ist frei von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln. Es ist für den Detailverkauf, für die Gastronomie und Spitzenrestaurants bestimmt.

Um der **handwerklichen Erzeugung** gerecht zu werden, verwendet **LA GLACERE** ausschließlich italienisches Fleisch, das strengsten Auswahlkriterien unterliegt.

# PRODUKT

Es wird nur **Fleisch aus heimischen Zuchtbetrieben** verwendet, die direkt kontrolliert werden - ein weiterer Garantiefaktor für ein Produkt, das sich aufgrund seines hohen Nährwertes und der guten Verdaulichkeit für jede Diät bestens eignet. Und schließlich muss noch auf die verschiedenen Nuancen bei der Reifung hingewiesen werden, die mit **professionellem Fingerspitzengefühl** durchgeführt wird und **14, 16 oder 24 Monate** dauern kann.



**LA GLACERE srl** Via Osoppo 9, San Daniele del Friuli, 33038 Udine - Italy

Tel. +39 0432 954102 | info@laglacere.it

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