

FR



# La GLA CER E

Prosciutto Artigianale di  
San Daniele



ENJOY  
ITALIAN  
FOOD

# ÉTABLISSEMENTS

Dans le vaste panorama d'établissements de production de jambon de **San Daniele del Friuli**, la GLACERE a l'avantage d'être **située au milieu de la colline** où se dresse la charmante ville du Frioul et, donc, de pouvoir **profiter de manière directe et profitable de la ventilation fraîche et sèche qui**, du Nord, descend le long du Tagliamento, et de la ventilation riche en sel et en humidité qui remonte en revanche des zones marines de la 'Bassa Friulana' (une zone de plaine du Frioul sur la côte).



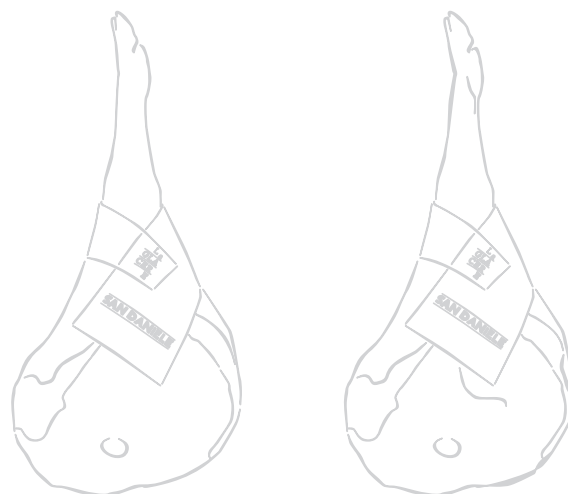
# ARTISAN

Cette union permet à **LA GLACERE** de présenter un produit avec les caractéristiques classiques du **Prosciutto di San Daniele**, qui est un **jambon cru, sec, artisanal, parfumé et au gros calibre**. Un produit naturel sans additifs ni conservateurs, à base de **viande de porc et de sel marin**, en un mot un produit destiné à la consommation de détail, aux gastronomies les plus variées et à la restauration la plus exigeante.

Afin de compléter de manière synergique **l'aspect artisanal de la production**, LA GLACERE utilise des viandes italiennes qui ont franchi l'étape d'une sélection rigoureuse.

# PRODUCT

On utilise, dans le même but, **des viandes d'élevages locaux** qui peuvent être contrôlées directement et qui, par conséquent, ont une garantie supplémentaire pour un produit qui, en raison de sa haute valeur nutritive et de sa bonne digestibilité, peut intégrer tout régime alimentaire. Enfin, il ne faut pas oublier sa **polyvalence particulière liée à un affinage soigné et vraiment professionnel**, dont la durée peut être de **14, 16 ou 24 mois**.



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)