

IT



# La GLA CER E

Prosciutto Artigianale di  
San Daniele



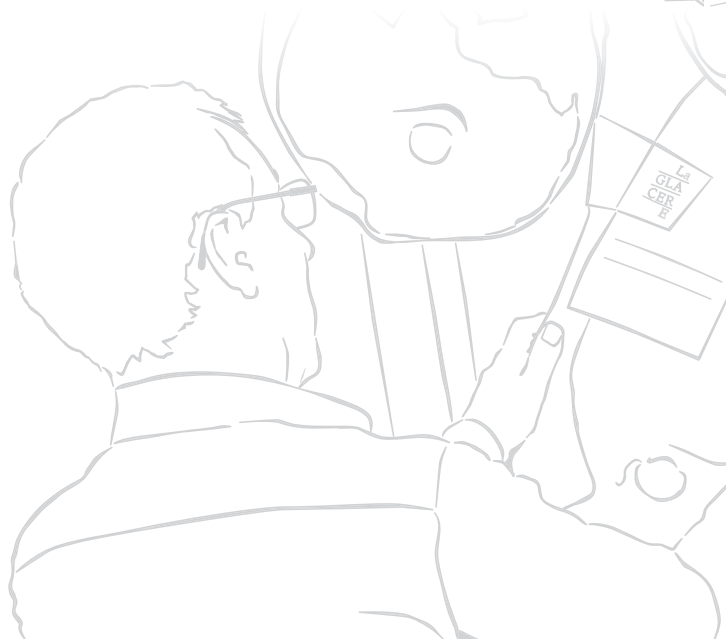
## AZIENDA

Nell'ampio panorama dei prosciuttifici di **San Daniele del Friuli**, la GLACERE può rivendicare il vantaggio di essere **posizionato a metà del colle** su cui sorge la ridente cittadina friulana, e pertanto di poter godere in maniera diretta e con felice contemporaneità della **ventilazione frizzante e secca**, che da Settentrione scende lungo il Tagliamento e di quella ricca di salmastro e umidità, che risale invece dalle zone marine della Bassa friulana.



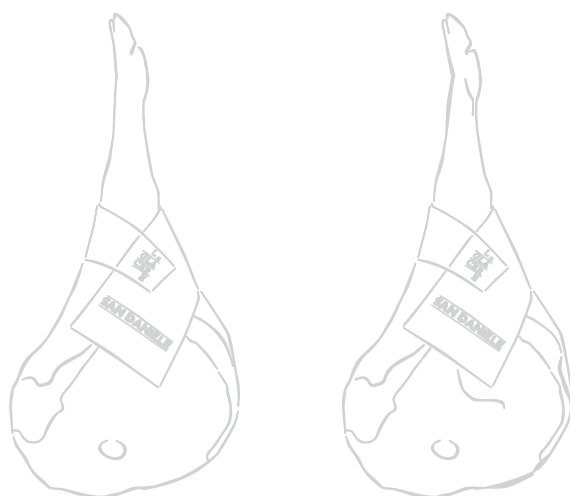
## ARTIGIANO

Questo connubio permette alla **GLACERE** di presentare un prodotto con le caratteristiche classiche del Sandaniele, che è un **prosciutto crudo, asciutto, artigianale, profumato e di grossa pezzatura**. Un prodotto naturale, privo di additivi e conservanti, fatto con **carni di suino e sale marino**, un prodotto insomma che si rivolge al consumo al dettaglio, alle gastronomie più varie e alla ristorazione più esigente. Al fine di completare in maniera sinergica **l'artigianalità della produzione**, la GLACERE utilizza carni italiane che hanno oltrepassato il filtro di una rigorosa selezione.



## PRODOTTO

Si utilizzano, con lo stesso scopo, **carni di allevamenti locali**, che possono essere controllati direttamente e che, quindi, presentano un'ulteriore garanzia per un prodotto, che, per il suo alto valore nutrizionale e la felice digeribilità, può rientrare in qualsiasi dieta. Infine si deve menzionare la sua **particolare versatilità legata a una stagionatura**, accurata e veramente professionale, che si esplicita con la triplice possibilità dei **14, 16, 24 mesi**.



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)