



## DOK DALL'AVA PROSCIUTTIFICIO

### SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)

Dal lontano 1955 riconosciuti come produttori di eccellenza di Prosciutti stagionati. La migliore arte nella produzione di prosciutti. Il San Daniele è il cavallo di battaglia. Poi un progetto per lavorare cosce provenienti da razze pregiate di maiali ed infine la banca del prosciutto, i migliori a disposizione per i palati più esigenti.

Questo Prosciuttificio si pone all'avanguardia nel mondo dei prosciutti perché le migliori tecniche sono state usate per ricreare il clima che Natalino Dall'Ava trovò a San Daniele nel 1960, quando i prosciutti venivano fatti esclusivamente con l'uso delle stagioni. "Le migliori tecniche al servizio della tradizione".

### SALUMI

#### DOK PROSCIUTTI

San Daniele DOP (14-18 mesi)

San Daniele DOP "Numero 10" (20-36 mesi)

Fumato

Fumato Kentucky

Patadok

Nebrodok

Hundok

Dokotto

#### BANCA DEL PROSCIUTTO

Noire de Bigorre DOP

Prsut Istriano DOP

Jamon Iberico Bellota

Jamon Iberico Recebo

Jamon Iberico Campo

Jamon de Juviles IGP

Altro...

