



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

San Daniele DOP "Numerodieci"

Parma DOP

Fumato

Fumato Kentucky

Patadok

Nebrodok

Hundok

Basidok

Jamon Dok

Dokotto

Sankotto

Nebrodotto

BANCA DEL PROSCIUTTO

Noire de Bigorre DOP

Jamon Iberico Bellota

Jamon Iberico Cebo

Jamon Iberico Campo

Jamon de Juviles IGP

Altro...

