



Il Prosciutto Crudo

DOLCE®

DOLCE®

VISITATE IL NOSTRO SPACCIO AD OGGIONO -LC-

Lun - Ven 9.00-12.00 14.30-18.00
Sab 9.00 - 12.00

MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI s.r.l.
Via Lazzaretto 29 - 23848 Oggiono (LC)
Tel. 0341.576285 info@marcodoggiono.com

MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI s.r.l.
Via Lazzaretto 29 - 23848 Oggiono (LC)
Tel. 0341.576285 info@marcodoggiono.com

MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI

Il Prosciutto Crudo



DOLCE®

MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI è presente ad Oggiono in Alta Brianza dalla prima metà del secolo scorso con **prosciutti crudi dolci di grande qualità**.

Oggiono gode di un microclima particolare, relativamente mite ed asciutto d'inverno e fresco d'estate grazie all'azione rinfrescante della splendida massa boschiva (per lo più castagni e robinie) che lo circonda.

In queste condizioni geo/climatiche ottimali si produce il **Prosciutto Crudo Marco d'Oggiono**.

La lavorazione e' rimasta sempre la stessa: pochissimo sale marino integrale e

Nessun Conservante

Prosciutto di sapore molto dolce in ogni sua parte, è prodotto ancor oggi in modo artigianale ed è noto sul mercato come **prodotto di nicchia** per le sue qualità specifiche di morbidezza e dolcezza.

Nel 1999 e' stato riconosciuto **PRODOTTO TRADIZIONALE LOMBARDO** e come tale è presente in tutti gli atlanti dei prodotti tipici tradizionali.

Requisiti principali sono: GUSTO TIPICO DELICATO, PULITO E GRANDE DOLCEZZA

VISITATE IL NOSTRO SPACCIO