



POGGIO SAN GIORGIO PROSCIUTTIFICIO

Norcia (PG)

L'opificio della famiglia Perticoni è una struttura all'avanguardia per la lavorazione delle carni dove sapienti mani lavorano e producono prosciutti ed affini secondo la più alta tradizione di Norcia, città che ha fatto scuola nel mondo per la lavorazione dei salumi.

L'azienda vanta le più prestigiose certificazioni a garanzia della qualità dei prodotti. Una splendida gamma che va dai Prosciutti di Norcia IGP a quelli ottenuti da maiali Umbri certificati ed allevati da contadini. Vere e proprie delizie con i sapori di un tempo.

SALUMI

SALUMI TIPICI UMBRI

Prosciutto Norcia IGP

Prosciutto Norcia IGP "Riserva Casa Norcia"

Prosciutto Assisi "Peduccio di Frate Ginepro"
(filiera certificata Umbra)

"Il Pregiutto" - Riserva Oro

"Fetta Reale" - Prosciutto di Casa Norcia

"Tafanaro" Culatello di Norcia con cotenna

Fiocco di Norcia con cotenna

"Barbozzo" Guanciale di Casa Norcia

Altro...

