



Marco d'Oggiono Prosciutti - dal 1945

Riconosciuto come storico prosciuttificio lombardo, Marco d'Oggiono Prosciutti ha sede a Oggiono, sulle rive del lago, nel cuore dell'Alta Brianza. Azienda artigiana a conduzione familiare fondata nel 1945, continua ancora oggi a produrre secondo una tradizione rimasta immutata nel tempo.



La costante ricerca dell'eccellenza, senza compromessi, ha portato negli anni a ottenere importanti riconoscimenti e attestati di stima da parte di professionisti della ristorazione, chef e critici enogastronomici.

Oggi i salumi Marco d'Oggiono rappresentano un'autentica espressione dell'alta qualità italiana.

Il Prosciutto Crudo Marco d'Oggiono è riconosciuto come Prodotto Tradizionale Lombardo, simbolo di italianità e di una dolcezza inconfondibile, apprezzata in Italia e nel mondo.



Saremo lieti di accogliervi in azienda **Sabato 6 Giugno, ore 10**

Visite su prenotazione
tramite QR code



Attività promossa da Confartigianato
Imprese Lecco nell'ambito dell'iniziativa
"Il prodotto e la mano"