# LA CORTE DI BRIGNANO

**Kategorie:** Fleisch und Fleischerzeugnisse
**Beschreibung der Aktivitäten:** Dank der Leidenschaft von Gianfranco Giani für die Kunst der Wurstherstellung wurde im Jahre 2000 die Werkstatt Corte di Brignano eröffnet, mit einem Keller aus dem 17. Jhd., ideal für die Lagerung. Hier reift die Salame nobile di Brignano in traditioneller Grösse im Naturdarm und handgebunden. Man erkennt sie am groben, hellroten Brät, an ihrer Weichheit dank dem richtigen Gleichgewicht von mageren und fetten Stücken, an ihrem intensiven Geschmack und Aroma. Die Cucito ist das wertvollste Stück, in doppeltem Naturdarm gefüllt und zugenäht: wegen ihrer Grösse wird diese Salami bis zu 24 Monate lang gereift und bleibt dabei weich. Die Cortegiani sind sehr intensiv schmeckende, kleine Salami mit gleichen Brät und gleichen Merkmalen der grösseren Salami.
**Telefon:** +39 (0131) 784.944
**E-Mail:** mail@cortedibrignano.it

## Links

https://www.facebook.com/cortedibrignano/

http://www.cortedibrignano.it

## Foto

