SALUMIFICIO CIMA

Kategorie: Fleisch und Fleischerzeugnisse
Beschreibung der Aktivitäten: Wenn Wurstwaren ein Herz haben
Unser Unternehmen legt seit jeher größten Wert auf die Sicherheit und Qualität unserer Produkte. Wir kennen die Geschichte jedes einzelnen Tieres und wissen, wie und wie es gefüttert wurde. Wir wählen ausschließlich gesunde Tiere aus artgerechter und sauberer Haltung, die regelmäßig von unserem Tierarzt untersucht werden. Die hohe Qualität unserer Wurstwaren gewährleisten wir durch absolute Sicherheit und alle erforderlichen Zertifizierungen.

Filetto Baciato ist ein Slow-Food-Presidium.
Filetto Baciato ist in der Liste der traditionellen Agrar- und Lebensmittelprodukte (PAT) der Region Piemont aufgeführt.

Gianpaolo Grattarola kreiert eine einzigartige Wurstsorte: Lardo Baciato. Hergestellt aus gesalzenem Schweinefett, umhüllt von einer feinen, grob gemahlenen Salamimasse, reift Lardo Baciato 30 bis 60 Tage im einzigartigen Mikroklima von Ponzone, einem Dorf auf 700 Metern Höhe im Acquese-Apennin. Filetto baciato hingegen basiert auf einem alten Rezept, bei dem Schweinefilet, das einige Tage mit Salz und Kräutern gepökelt wurde, in eine Salamipaste eingewickelt wird, was ihm seine besondere Zartheit verleiht.

Das Sortiment von Salumificio Cima umfasst außerdem Schmalz, Pancetta, Cacciatorini, traditionelle grobkörnige Salami, Salami mit Trüffeln, Steinpilzen und Chili sowie gekochte Salami, Cotechino, Würste und eine exklusive Testa in Cassetta.
Telefon: +39 (0144) 765.244
E-Mail: salumificio.cima@libero.it

Links

http://www.salumicima.it

Foto











