www.monferratontour.it

SALUMIFICIO CONTI

Kategorie: Fleisch und Fleischerzeugnisse
Beschreibung der Aktivitäten: Aus Schweinefleischstücken zweiter Wahl, gewürzt mit Kräutern und Alchermes und dann im Wasser gekocht, so entstand die Mortadella del Prato. In den Nachkriegszeiten des zweiten Weltkriegs verschwand diese Produktion und lebte erst in den letzten Jahren wieder auf (weniger Fett und weniger Gewürze). Carlo und Orlando Conti stellen sie jetzt mit magerem Fleisch aus dem Schulterstück und den Abschnitten der Schinken her. Das Ergebnis ist eine Mortadella von sehr delikatem Geschmack, die auch warm gegessen werden kann. Zu empfehlen sind auch die anderen typisch toskanischen Wurstwaren, wie Finocchiona, abgehangene Schulter, roher Schinken, Stücke vom Spanferkel, Würstchen sowie die köstliche Capocchia, auch “soppressata” genannt: sie wird aus gekochten Teilen vom Schweinekopf hergestellt und mit Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, Orangen- und Zitronenschalen, Knoblauch und Petersilie gewürzt
Telefon: +39 348 655.9550

Links