www.monferratontour.it

AZ. AGR. GERMANO BRUNO

Catégorie: Viande et produits carnés
Description activités: Les charcuteries sont la spécialité de la maison, à partir du célèbre saucisson cru fait avec de la graisse de lard maigre, de la viande de première qualité, du sel, du poivre, des saveurs naturelles et du Barbera (en plus de 2-3 mois d'affinage dans un boyau naturel). Parmi les produits les plus remarquables, on peut signaler le saucisson cuit, bouilli pendant deux heures, les « cacciatorini » affinés pendant vingt jours dans le boyau de porc, le lard avec une veine de maigre et la saucisse fraîche. Les carrés, filets, côtelettes, ariste (carrés de porc rôti) et travers sont fabriqués à partir de viande de porcs de race Large White et Duroc.
Téléphone: +39 (0141) 901.853
Fax: +39 (0141) 901.853 **E-mail:** germilly@libero.it

Links