SALUMIFICIO CEREDA

Catégorie: Viande et produits carnés
Description activités: Sur la place centrale du village, la charcuterie Cereda propose du saucisson cuit, du jambon cuit au naturel et des “cacciatorini” (petits saucissons secs) préparés avec un ajout de vin Barbera. À déguster le Ceredino, réalisé avec du filet, de la “coppa” (échine de porc) et de la joue de porc, mis dans un boyau de mouton et séché au naturel, et le filet de carré de porc du Val Bormida parfumé d’aromates et de légumes.

. (Photo du site internet de la charcuterie)
Téléphone: +39 (0131) 275.172
E-mail: info@salumificiocereda.it

Links

http://www.salumificiocereda.it

Photo

