www.monferratontour.it

SALUMIFICIO CONTI

Catégorie: Viande et produits carnés
Description activités: La Mortadelle de Prato a eu origine des morceaux de porc du deuxième choix, tannés aux épices et à l'Alchermes et cuits à l'eau. Après la Seconde Guerre mondiale, cette production a disparu et a été récupérée (allégée en viande et en arômes) au cours des dernières années. Carlo et Orlando Conti le préparent avec des viandes maigres prélevées sur l'épaule et les parages des jambons. Le résultat est une mortadelle au goût délicat, à déguster chaude et à température ambiante. À déguster les autres charcuteries typiques de la Toscane, de la Finocchiona, à l'épaule assaisonnée, au jambon cru, au tronc de porc, aux saucisses jusqu'à l'incontournable Capocchia, également appelée "soppressata" : produite avec des parties de la tête du porc bouillie et parfumée avec poivre, cannelle, muscade, écorce d'orange, zeste et citron, ail et persil.
Téléphone: +39 348 655.9550

Links