www.monferratontour.it

SALUMIFICIO MIGLIETTA

Catégorie: Viande et produits carnés
Description activités: Vous êtes au paradis des saucissons artisanaux produits dans le Montferrat, où Pieralberto Miglietta a inventé le lonzardo au vin Moscato à base de saindoux et longe, saucisson cru conservé dans un boyau naturel, le cotechino (saucisson) à la grappa et le suisnello, dérivé des meilleures parties de la jambe du porc avec épices et Grignolino du Montferrat. La pointe de diamant de la production, cependant, reste l'authentique Muletta Monferrina préparée, selon la tradition, avec les meilleures parties du porc et aromatisé avec une infusion d'ail et de vin Barbera.
Téléphone: +39 (0142) 940.149

Links