www.monferratontour.it

# SALUMIFICIO PERNIGOTTI

**Catégorie:** Viande et produits carnés
**Description activités:** Depuis quatre générations, la famille Pernigotti se transmet le secret de la fabrication d'un jambon avec une saveur antique: le salage en veine qui permet à la saumure de se distribuer en manière uniforme et de maintenir compacte la fibre musculaire. Ensuite, les cuisses désossées à la main sont mises au four et cuites à une température maximale de 80 ° C, de sorte à obtenir un jambon unique et inimitable. La production de Pernigotti comprend également les traditionnels saucissons crus liés à la main du territoire de Tortona, longe, bacon, saucisson cuit, cotechino, zampone (pied de porc farci) et à ne pas rater la viande de bœuf fumé avec le bran de scie de hêtre.
**Téléphone:** +39 (0131) 839.373
**E-mail:** info@salumipernigotti.it
**Autres notes:** Label "Piemonte Eccellenza Artigiana" (Piémont Excellence Artisanale)

**Links**