www.monferratontour.it

AZ. AGR. GERMANO BRUNO

Categoria: Carni e derivati
Descrizione attività: I salumi sono la specialità della casa, a cominciare dal pregiato salame crudo fatto con grasso di pancetta, carne scelta, sale, pepe, aromi naturali e Barbera (più 2-3 mesi di stagionatura in un budello naturale). Tra le eccellenze svettano il salame cotto, bollito due ore, i cacciatorini stagionati venti giorni nel budello di maiale, il lardo con la vena e la salsiccia fresca. Dalla carne di suini di razza Large White e Duroc derivano carré, filetti, braciole, ariste e costine.
Telefono: +39 (0141) 901.853
Fax: +39 (0141) 901.853
E-mail: germilly@libero.it

Links