SALUMIFICIO CIMA

Categoria: Carni e derivati
Descrizione attività: QUANDO I SALUMI HANNO UN CUORE
La nostra azienda segue da sempre con la massima attenzione tutti gli aspetti legati alla sicurezza ed alla qualità dei nostri prodotti. Conosciamo la storia di ogni animale e sappiamo quanto e come è stato nutrito. Scegliamo solo animali sani cresciuti in un ambiente adatto e pulito, che vengono costantemente controllati e monitorati dal servizio veterinario. L'alta qualità di un salume si ottiene anche garantendo l'assoluta sicurezza e offrendo sempre tutte le certificazioni necessarie.

il Filetto Baciato è un Presidio Slow Food.
Il Filetto baciato è inserito nell'elenco dei Prodotti Agro-Alimentari Tradizionali (PAT) della Regione Piemonte

Gianpaolo Grattarola è l'ideatore di un salume unico: il lardo baciato, che nasce dall'abbinamento di lardo salato avvolto in una pregiata pasta di salame macinato a grana grossa e stagionato dai 30 ai 60 giorni nel particolare microclima di Ponzone, paese a 700 metri sull'Appennino Acquese. Invece il filetto baciato nasce da un'antica ricetta che prevede di avvolgere il filetto di maiale conciato per qualche giorno con sale e aromi in una pasta di salame suino che conferisce una particolare morbidezza.

La gamma del Salumificio Cima si completa con lardo, pancetta, cacciatorini, salame tradizionale a grana grossa, salame al tartufo, ai funghi porcini, al peperoncino e poi salame cotto, cotechino, salsicce e un'esclusiva testa in cassetta.
Telefono: +39 (0144) 765.244
E-mail: salumificio.cima@libero.it

Links

http://www.salumicima.it

Foto











