www.monferratontour.it

SALUMIFICIO PERNIGOTTI

Categoria: Carni e derivati
Descrizione attività: Da quattro generazioni la famiglia Pernigotti si tramanda il segreto della lavorazione di un prosciutto cotto dal sapore antico: è la salatura in vena che permette alla salamoia di distribuirsi in modo uniforme e mantenere compatta la fibra muscolare. In seguito le cosce, disossate a mano, vengono infornate e cotte a una temperatura massima di 80°C, così si ottiene un prosciutto unico e inimitabile. La produzione dei Pernigotti annovera anche i tradizionali salami crudi legati a mano del Tortonese, lonza, lardo, salame cotto, cotechino, zampone e l'imperdibile carne di manzo affumicata con segatura di faggio.
Telefono: +39 (0131) 839.373
E-mail: info@salumipernigotti.it
Altre note: marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana"

Links