www.monferratontour.it

SALUMIFICIO PERNIGOTTI

Kategorie: Fleisch und Fleischerzeugnisse
Beschreibung der Aktivitäten: Seit vier Generationen gibt sich die Familie Pernigotti das Geheimnis der Herstellung eines gekochten Schinkens mit traditionellem Geschmack: das Salzen in der Vene ermöglicht es der Lake, sich gleichmässig zu verteilen und dabei das Muskelfleisch kompakt zu halten. Danach werden die Knochen per Hand herausgelöst, in den Ofen gebracht und bei einer Max. Temperatur von 80°C gekocht. So entsteht ein einzigartiger Schinken. Die Produktion der Pernigotti umfasst auch die traditionellen, handgebundenen rohen Salamini aus Tortona, Lende, Speck, gekochte Salami, Cotechino, Zampone und mit Buchenspänen geräuchertes Rindfleisch.
Telefon: +39 (0131) 839.373
E-Mail: info@salumipernigotti.it
Sonstige Hinweise: Markenzeichen "Piemonte Eccellenza Artigiana"
(ausgezeichnetes Handwerk Piemont)

Links