www.monferratontour.it

AZ. AGR. ZANARDI ANDREA

Catégorie: Viande et produits carnés
Description activités: Les porcs de Cinta Senese ne font pas partie de la tradition d'Alessandria. Vous les trouverez cependant à Oviglio, où ils sont élevés à l'état semi sauvage et nourris naturellement avant de devenir la matière première pour les charcuteries signées Andrea Zanardi. On signale la pancetta (lard maigre), la coppa, les « cotechini », les saucissons à cuire, la mortadelle de foie et le boudin, ainsi qu'un véritable régal : le filet conservé pendant quinze jours en saumure, puis embossé dans un boyau comme s'il s'agissait de coppa et laissé sécher longtemps.
Téléphone: +39 (0131) 776.047

Links