LA CORTE DI BRIGNANO

Catégorie: Viande et produits carnés
Description activités: Grâce à la passion de Gianfranco Giani pour l'art de la charcuterie, en l'an 2000 est né le laboratoire Corte di Brignano, pourvu d'une cave du XVIIe siècle, idéale pour le séchage. Ici on fait mûrir le Saucisson noble de Brignano, aux dimensions traditionnelles, mis dans un boyau naturel et ficelé à la main. On le reconnaît par la pâte à gros grain de couleur rouge intense, par la souplesse résultant d'un juste équilibre entre les parties maigres et grasses, par l'arôme et la saveur intenses, mais jamais agressifs. Le saucisson "Cucito" ("cousu") est la variété la plus réputée, mis dans un double boyau naturel et cousu: par sa grande dimension ce saucisson peut mûrir jusqu'à 24 mois tout en gardant sa souplesse. Par contre, les "Cortegiani" sont de petits saucissons savoureux qui ont la même pâte et les mêmes caractéristiques que les plus grands.
Téléphone: +39 (0131) 784.944
E-mail: mail@cortedibrignano.it

Links

https://www.facebook.com/cortedibrignano/

http://www.cortedibrignano.it

Photo

