www.monferratontour.it

SALUMIFICIO CONTI

Categoria: Carni e derivati
Descrizione attività: Dai tagli suini di seconda scelta, conciati con spezie e Alchermes e cotti in acqua, ebbe origine la Mortadella di Prato. Nel secondo dopoguerra questa produzione sparì per essere poi recuperata (alleggerita nelle carni e negli aromi), negli ultimi anni. Carlo e Orlando Conti la realizzano con carni magre tratte dalla spalla e dalle rifilature dei prosciutti. Il risultato è una mortadella dal sapore delicato, da gustare sia calda sia a temperatura ambiente. Da assaggiare gli altri tipici salumi toscani, dalla Finocchiona, alla Spalla stagionata, al Prosciutto crudo, al Tronco di porchetta, ai wurstel fino all'imperdibile Capocchia, detta anche "soppressata": prodotta con parti della testa del maiale bollite e aromatizzata con pepe, cannella, noce moscata, scorze d'arancia e limone, aglio e prezzemolo.
Telefono: +39 348 655.9550

Links