www.monferratontour.it

SALUMIFICIO MIGLIETTA

Categoria: Carni e derivati
Descrizione attività: Siete nel paradiso dei salumi artigianali made in Monferrato, dove Pieralberto Miglietta ha inventato il lonzardo al Moscato a base di lardo e lonza, il salame crudo conservato nel budello naturale, il cotechino alla grappa e il suisnello, derivato dalle migliori parti della coscia suina con spezie e Grignolino rigorosamente monferrino. La punta di diamante della produzione rimane però l'autentica Muletta Monferrina preparata, secondo tradizione, con le parti migliori del maiale e aromatizzata con un infuso di aglio e vino Barbera.
Telefono: +39 (0142) 940.149

Links