

LUCA SASSONE

Catégorie: Viande et produits carnés

Description activités: Un connaisseur réputé de la ?Muletta? est Luca Sassone, appartenant à la troisième génération de charcutiers, qui emploie seulement des viandes de porcs provenant d'une exploitation agricole de confiance, élevés à la manière traditionnelle.

Donc, saucisson cru, ?cotechino? (saucisson à cuire), saucisse, ?cacciatorini? (petits saucissons secs) mis dans un boyau naturel et de la viande fraîche de race Piémontaise, dont la ferme d'origine est toujours indiquée. Rappelons que lors du Festival du Saucisson Cuit de Dogliani Luca Sassone a remporté le premier prix.

Téléphone: +39 (0142) 486.353

E-mail: pulcenico@gmail.com

Links