

MACELLERIA SORBA

Catégorie: Viande et produits carnés

Description activités: Tommy Sorba est encore aujourd'hui un maître de l'excellence des tripes, avec l'emploi de toutes les parties: oesophage, omasum, caillette et bueul culé. Coupées et ensachées dans l'estomac du bovin ou dans les entrailles plus grandes, elles sont laissées cuire longtemps pour mettre en valeur leurs caractéristiques organoleptiques. Elles sont superbes dans une soupe ou dans un potage aux légumes.

Téléphone: +39 (0141) 935.380

Links