

SALUMIFICIO PERNIGOTTI

Catégorie: Viande et produits carnés

Description activités: Depuis quatre générations, la famille Pernigotti se transmet le secret de la fabrication d'un jambon avec une saveur antique: le salage en veine qui permet à la saumure de se distribuer en manière uniforme et de maintenir compacte la fibre musculaire. Ensuite, les cuisses désossées à la main sont mises au four et cuites à une température maximale de 80 ° C, de sorte à obtenir un jambon unique et inimitable. La production de Pernigotti comprend également les traditionnels saucissons crus liés à la main du territoire de Tortona, longe, bacon, saucisson cuit, cotechino, zampone (pied de porc farci) et à ne pas rater la viande de bœuf fumé avec le bran de scie de hêtre.

Téléphone: +39 (0131) 839.373

E-mail: info@salumipernigotti.it

Autres notes: Label "Piemonte Eccellenza Artigiana" (Piémont Excellence Artisanale)

Links