

AZ. AGR. ZANARDI ANDREA

Categoria: Carni e derivati

Descrizione attività: I maiali di Cinta Senese non fanno parte del panorama alessandrino. Li trovate però a Oviglio, allevati allo stato semibrado e nutriti in modo naturale, materia prima per i salumi firmati da Andrea Zanardi. Sono eccellenti la pancetta, la coppa, i cotechini, i salami da cuocere, la mortadella di fegato e il sanguinaccio, oltre a una vera chicca: il filetto messo per quindici giorni in salamoia, poi insaccato a mo' di coppa e lasciato stagionare a lungo.

Telefono: +39 (0131) 776.047

Links