SALUMIFICIO CIMA

Catégorie: Viande et produits carnés
Description activités: QUAND LES JAMBONS ONT UN CŒUR. Notre entreprise a toujours accordé la plus grande attention à tous les aspects de la sécurité et de la qualité de nos produits.
Nous connaissons l'histoire de chaque animal et savons combien et comment il a été nourri. Nous ne choisissons que des animaux sains, élevés dans un environnement approprié et propre, et qui sont constamment contrôlés et suivis par le service vétérinaire. La haute qualité d'un produit de charcuterie est également obtenue en garantissant une sécurité absolue et en offrant toujours toutes les certifications nécessaires.

Le « Filetto Baciato » est une Sentinelle Slow Food.
Le « Filetto baciato » est inclus dans la liste des Produits Alimentaires Traditionnels (PAT) de la Région Piémont.

Gianpaolo Grattarola est le créateur d'un saucisson unique : le « lardo baciato », composé de lard salé enveloppé d'une fine pâte de salami haché à gros grains et affiné pendant 30 à 60 jours dans le microclimat particulier de Ponzone, un village situé à 700 mètres d'altitude dans la chaîne des Apennins.
En revanche, le filetto baciato (filet embrassé) est issu d'une ancienne recette qui consiste à envelopper le filet de porc tanné pendant quelques jours avec du sel et des herbes dans une pâte de saucisson de porc qui lui confère un moelleux particulier.

La gamme de l'Atelier de production de Saucissons « Cima » est complétée par du saindoux, du lard, des cacciatorini, du salami traditionnel à gros grains, du salami à la truffe, du salami aux cèpes, du salami au piment, puis du salami cuit, du cotechino, des saucisses et une testa in cassetta exclusive.

Téléphone: +39 (0144) 765.244
E-mail: salumificio.cima@libero.it

Links

http://www.salumicima.it

Photo