www.monferratontour.it

SALUMIFICIO MIGLIETTA

Kategorie: Fleisch und Fleischerzeugnisse
Beschreibung der Aktivitäten: Hier befinden Sie sich im Paradies der im Monferrat handwerklich hergestellten Wurst, wo Pieralberto Miglietta den lonzardo al Moscato (Lende und Speck) erfunden hat, hier gitb es die rohe, im Naturdarm konservierte Salami, den Cotechino mit Grappa und den Suisnello aus den besten Stücken des Schweineschenkels mit Gewürzen sowie Grignolino aus dem Monferrat. Das Beste der ganzen Produktion bleibt jedoch die Muletta Monferrina, die ganz der Tradition entsprechend mit den besten Stücken vom Schwein und einem Aufguss von Knoblauch und Barberawein hergestellt wird.
Telefon: +39 (0142) 940.149

Links