www.monferratontour.it

# ANTICA SALUMERIA ARTIGIANA BRICCO TOMMASO

**Catégorie:** Viande et produits carnés
**Description activités:** Gianfranco est l'héritier d'une entreprise fondée en 1916, qui sélectionnait personnellement les viandes utilisées pour la charcuterie, choisissait les parties les plus précieuses pour obtenir des produits plus maigres en garantissant de faibles quantités de cholestérol et l'absence d'allergènes : du lard avec la veine de viande maigre au « zampone » (pied de porc farci) frais, du salami cru fourré en boyau au saucisson cuit avec cubes de lard coupé manuellement, du « cotechino » (saucisson à cuire) saucisson parfumé avec des arômes naturels à la saucisse et la « salamella » (saucisson maigre et plus ou moins sec en forme de fer à cheval, qu'on mange cru ou cuit), farcies en boyau d'agneau.

**Téléphone:** +39 (0141) 909.115
**Fax:** +39 (0141) 909807
**E-mail:** britom@libero.it

**Links**