www.monferratontour.it

LUCA SASSONE

Categoria: Carni e derivati
Descrizione attività: Un autorevole interprete della Muletta è Luca Sassone, alla terza generazione di salumieri, che impiega solo carni di suini provenienti da un'azienda di fiducia, allevati in modo tradizionale. Quindi salame crudo, cotechino, salsiccia, cacciatorini insaccati solo con budello naturale e carne fresca di vitellone di razza Piemontese di cui viene sempre indicato l'allevamento di provenienza. Ricordiamo che al Festival del Salame Cotto di Dogliani Luca Sassone si è classificato primo.
Telefono: +39 (0142) 486.353
E-mail: pulcenico@gmail.com

Links