

AZ. AGR. ZANARDI ANDREA

Kategorie: Fleisch und Fleischerzeugnisse

Beschreibung der Aktivitäten: Die Schweine der Rasse Cinta Senese gehören eigentlich nicht ins alessandrinische Panorama. Trotzdem werden sie in Oviglio in Freilandhaltung gezüchtet und natürlich ernährt; Rohstoff für die von Andrea Zanardi hergestellten Wurstwaren. Hervorragend sind der durchwachsene Speck, Presskopf, Cotechini, Kochsalami, Lebermortadella und Blutwurst, und eine echte Köstlichkeit: das fünfzehn Tage lang in Salzlake eingelegte Filet, dass dann wie Coppa gewurstet und lange gereift wird.

Telefon: +39 (0131) 776.047

Links