

LUCA SASSONE

Category: Meat and meat products

business description: An authoritative interpreter of the Muletta is Luca Sassone, the third generation of charcutiers, who uses only pigs from a trusted farm, bred in a traditional manner. Hence raw salami, cotechino (pork sausage), sausage, cacciatorini (small salami) stuffed only in natural casing and fresh meat of Piedmont steer which always indicates the farm of origin. We recall that Luca Sassone was classified first at the Festival of Cooked Salami of Dogliani.

Address: via Roma 11 - 15030 - Sala Monferrato

phone: +39 (0142) 486.353

E-mail: pulcenico@gmail.com

specialty: cacciatorini, Muletta, sausage

Links



ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: <http://www.alexala.it>
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.