SALUMIFICIO MIGLIETTA

Category: Meat and meat products

business description: You are in the paradise of artisan cured meats made in Monferrato, where Pieralberto Miglietta has invented lonzardo al Moscato based on lard and pork loin, the raw salami preserved in natural casing, cotechino alla grappa e il susinello, derived from the best parts of the pork leg with spices and Grignolino rigorously from Monferrato. The flagship of production remains the authentic Muletta Monferrina prepared, according to tradition, with the best parts of the pig and flavoured with an infusion of garlic and Barbera wine.

Address: via Distille - 15020 - Serralunga di Crea , fraz. Madonnina

phone: +39 (0142) 940.149

specialty: Lonzardo al moscato (lonza+lardo),Muletta

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.