

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.

Indirizzo: via Roma 11 - 15030 - Sala Monferrato

Telefono: +39 (0142) 486.353

E-mail: pulcenico@gmail.com

Prodotti Tipici: cacciatorini, Muletta, salsiccia

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.