SALUMIFICIO MIGLIETTA

Categoria: Carni e derivati

Descrizione attività: Siete nel paradiso dei salumi artigianali made in Monferrato, dove Pieralberto Miglietta ha inventato il lonzardo al Moscato a base di lardo e lonza, il salame crudo conservato nel budello naturale, il cotechino alla grappa e il suisnello, derivato dalle migliori parti della coscia suina con spezie e Grignolino rigorosamente monferrino. La punta di diamante della produzione rimane però l'autentica Muletta Monferrina preparata, secondo tradizione, con le parti migliori del maiale e aromatizzata con un infuso di aglio e vino Barbera.

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

Telefono: +39 (0142) 940.149

Prodotti Tipici: 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.