



Occasione Filetto stagionato di lombo di suino - vendita online prodotti genuini abruzzesi

€ 20

Mappa

□



Il salumificio F.lli. Costantini S.r.l. opera nel settore delle carni suine da 5

0 anni, selezionando e lavorando solo suini provenienti da allevamenti nazionali accuratamente scelti; tutte le fasi produttive, dal macello alla stagionatura del prodotto, vengono svolte internamente. L'azienda rappresenta la seconda realtà produttiva regionale del settore per fatturato e dimensioni, grazie ai suoi 10.000 mq. di strutture ed ai circa 40 maestri salumieri di cui dispone. La qualità del prodotto viene seguita dai F.lli Costantini in modo preciso ed attento in ogni fase del processo produttivo a partire dalla scelta accurata della materia prima, proveniente da allevamenti selezionati nell'Umbria, Marche e Abruzzo. Tale Prerogativa ha portato ad annoverare fra i propri clienti le catene della Grande Distribuzione Organizzata ed i dettaglianti (salumieri ed esercizi specializzati) che si rivolgono ad una fascia di mercato medio/alta.

Descrizione

Tra le eccellenze dei nostri prodotti c'è il Filetto stagionato Ulisse di Torano, proveniente dai migliori lombi accuratamente selezionati e lasciati stagionare con il proprio lardo almeno 4 mesi per esaltare le caratteristiche organolettiche della carne stessa. Intero 2 pezzature disponibili 3 kg. e 4 kg. Il trancio sottovuoto peso 1 kg. Acquistalo a prezzo speciale, direttamente on-line. Salumificio Costantini vi aspetta a Torano Nuovo (TE) Via Montrone, 17 - Villa Bizzarri Telefono 0861/ 82380 spacciate on line...

Contatti

SALUMIFICIO COSTANTINI

Tel. 0861.82380

<http://www.salumifici.it>

via Montrone - villa Bizzarri, Torano Nuovo, 64010

Nessun orario indicato