



offerta vendita on line salumi tipici - occasione produzione salsicce piccanti Costantini

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

I Diavoletti e gli Angioletti: Li avete mai assaggiati? Sono deliziose salsicette di carne suina nazionale asciugata e stagionata per 10 giorni, prodotte e confezionate nello stabilimento dei F.lli Costantini a Torano Nuovo (TE) Attenzione però i Diavoletti sono piccanti. Le hai mai assaggiate? Nooo?!?! allora visita subito il nostro Store on line, ordinare è facile e veloce. Se le hai assaggiate lascia un commento sulla pagina FB e facci sapere quale preferisci: Dolce o Piccante ...

Contatti

SALUMIFICIO COSTANTINI

Tel. 0861.82380

<http://www.salumifici.it>

via Montrone - villa Bizzarri, Torano Nuovo, 64010

Nessun orario indicato