



offerta guanciaie stagionato - occasione vendita on line salumi tipici abruzzesi C ostantini

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

Quali sono gli ingredienti per i bucatini all'abruzzese? Pecorino, pepe, peperoncino e l'ingrediente principe: Il GUANCIALE! Avete mai assaggiato il Guanciaie stagionato del Salumificio Costantini? Prodotto con carni fresche e controllate, stagionato 3 mesi e ricoperto di pepe nero. Acquista il guanciaie e altre tipicità abruzzesi presso il nostro spaccio online e ...

Contatti

SALUMIFICIO COSTANTINI

Tel. 0861.82380

<http://www.salumifici.it>

via Montrone - villa Bizzarri, Torano Nuovo, 64010

Nessun orario indicato