



NORCINERIA ALTONERA - offerta vendita a salsicce maiale cinghiale online

Mappa

□



Con l'utilizzo di carni selezionate e seguendo scrupolosamente quelle antiche tradizioni che hanno reso famoso questo lembo d'appennino, la Norcineria Alto Nera propone salumi di grande pregio che conservano intatto il profumo dei boschi di quercia, la balsamica fragranza delle essenze montane, il buon sapere dei cibi genuini. La gamma dei salumi è molto ampia e comprende tutti i prodotti della gastronomia tipica della zona: salami, capocolli, salsicce, prosciutti, guanciali e lonzini, ma anche alcune rare specialità ben note ai buongustai, come il ciauscolo, la "cardosella", salsiccia tipica di questa azienda, i salami aromatizzati al ginepro e alle noci e il ciauscolo di fegato. Salumi di gusto ineguagliabile, che racchiudono i sapori e i profumi degli sconfinati scenari naturali del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. La strategia aziendale della Norcineria Alto Nera si basa sul criterio della tiratura limitata: piccola produzione e grande qualità, per ottenere autentici prodotti d'autore. Acquistali anche online su WWW.NORCINERIAALTONERA.COM. Effettuiamo consegne in tutta Italia. Spedizioni GRATUITE per ordini superiori a 100 euro.

Descrizione

Nelle nostre salsicce di maiale e cinghiale mi scieliamo alla carne di cinghiale con le carni più grasse di maiale per modo da ottenere un impasto omogeneo ed equilibrato. Prezzo al Kg 18 euro. Visita il nostro NEGOZIO ONLINE! Spediamo in tutta Italia ed effettuiamo CONSEGNE GRATUITE per ordini superiori a 100 euro. WWW.NORCINERIAALTONERA.COM

Norcineria Alto Nera, dopo trent'anni di attività nella vendita e produzione di salumi tipici dell'Umbria e delle Marche, abbiamo deciso di aprire anche un negozio online, per permettere a chiunque lo voglia di assaggiare e le nostre specialità regionali da ogni parte d'Italia! Con l'utilizzo di carni selezionate e seguendo scrupolosamente quelle antiche tradizioni, che hanno reso famoso questo lembo d'appennino, la Norcineria Alto Nera propone salumi di grande pregio che conservano intatto, il profumo dei boschi di quercia, la balsamica fragranza delle essenze montane, il buon sapere dei cibi genuini. La gamma dei salumi è molto ampia e comprende tutti i prodotti della gastronomia tipica della zona: salami, capocolli, salsicce, prosciutti, guanciali e lonzini, ma anche alcune rare specialità ben note ai buongustai, come il ciauscolo, la "cardosella", salsiccia tipica di questa azienda, i salami aromatizzati al ginepro e alle noci e il ciauscolo di fegato. Salumi di gusto ineguagliabile, che racchiudono i sapori e i profumi degli sconfinati scenari naturali del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. La strategia aziendale della Norcineria Alto Nera si basa sul criterio della tiratura limitata: piccola produzione e grande qualità, per ottenere autentici prodotti d'autore.

Contatti

NORCINERIA ALTONERA

Tel. 071715788

<http://www.norcineriaaltonera.com/>

Via Roma 1, Castelsantangelo sul Nera, 62030 www.sihappy.it
Nessun orario indicato

