



## NORCINERIA ALTONERA - offerta vendita a lonza marchigiana online

€ 13.50

### 📍 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](http://WWW.NORCINERIAALTONERA.COM) Effettuiamo consegne in tutta Italia Spedizioni GRATUITE per ordini superiori a 100 euro

### 📄 Descrizione

Acquista online da NORCINERIA ALTONERA la nostra Lonza Marchigiana, collo di maiale salato e speziato come da nostra tradizione. Una sua variante è la lonza aromatizzata con fiore di finocchio, insaccato in bondiane naturali legate manualmente a spago. Prezzo al chilo 16,50 euro Visita anche il nostro NEGOZIO ONLINE! Spediamo in tutta Italia ed effettuiamo CONSEGNE GRATUITE per ordini superiori a 100 euro [WWW.NORCINERIAALTONERA.COM](http://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 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 N [www.sihappy.it](http://www.sihappy.it)

era, 62030  
Nessun orario indicato

---