LA CORTE DI BRIGNANO

Categoria: Carni e derivati
Descrizione attività: Grazie alla passione di Gianfranco Giani per l'arte salumiera, è nato nel 2000 il laboratorio Corte di Brignano dotato di una cantina del '600, ideale per la stagionatura. Qui matura il Salame nobile di Brignano, dalle dimensioni tradizionali, insaccato in un budello naturale e legato a mano. Lo si riconosce per l'impasto a grana grossa di colore rosso vivo, per la morbidezza data dal giusto equilibrio tra parti magre e grasse, per il profumo e il sapore intensi, ma mai aggressivi. Il Cucito è la pezzatura più pregiata, insaccato in doppio budello naturale, accoppiato e cucito: per la grande dimensione questo salame stagiona fino a 24 mesi mantenendo la sua morbidezza. I Cortegiani sono invece saporiti e piccoli salametti che hanno stesso impasto e stesse caratteristiche dei salami più grandi.
Telefono: +39 (0131) 784.944
E-mail: mail@cortedibrignano.it

Links

https://www.facebook.com/cortedibrignano/

http://www.cortedibrignano.it

Foto

