



Salumi

I Salumi Valle Luna sono prodotti realizzati con sistema tradizionale. La lavorazione avviene in modo naturale e senza forzature (cioè a basse temperature), senza fretta rispettando i tempi di stagionatura, controllando manualmente la consistenza dei salumi per verificare la corretta stagionatura.

Grazie ad una produzione artigianale quotidiana, i prodotti sono curati con passione ed esperienza per garantire bontà e genuinità.

<p>Bresaola Cavallo, Capra Cervo, Cinghiale</p>		
<p>Coppa</p>		
<p>Cacciatori Cervo, Cinghiale, Capra Cavallo</p>		
<p>Lonzino</p>		



Salumi

Salame Nostrano		
Pancetta Tesa		
Speck		
Prosciutto cotto		
Prosciutto crudo		



Cotechino		
Guanciaie		
Lardo		
Mortadella di fegato		
Pancetta		
Salame Piccante		

salumi



Salamelle		
Salsiccia		
Uova Fresche		