

# le carni e i salumi

I punti-vendita di salumi e carni, attivi in Ceresole d'Alba, perseguono allo stesso modo degli allevatori la ricerca della maggiore qualità delle carni bovine in vendita, come pure di quelle suine, del pollame e dei conigli.

Tra i salumi, si consiglia la salsiccia, prodotta di due tipologie: l'una di vitello misto a pancetta di maiale (si può gustare cruda), l'altra di carne di vitello e carne di maiale (consumabile cotta).

E, naturalmente, il salame crudo prodotto con un macinato di media grana e stagionato naturalmente, in modo da conservare il massimo del gusto e della fragranza.

Per la carne, la selezione compiuta sulla base dell'esperienza accumulata in tanti anni, è la migliore e più sicura garanzia dei prodotti lavorati. Si opera con i piccoli allevamenti di Langa e Roero, seguendoli nella cura che pongono nell'alimentazione e assicurandosi che siano osservate tutte le prescrizioni sanitarie e d'igiene.

Circa l'alimentazione bovina, va sottolineato che da alcuni anni ormai avviene a secco, escludendo quindi il prodotto insilato. Le razze allevate, piemontesi e francesi soprattutto, sono particolarmente indicate per valorizzare i più celebrati piatti della grande tradizione gastronomica piemontese.

**MACELLERIA MILENA**

**Via Martiri 55**

**12040 Ceresole d'Alba (CN) Tel. 0172 574215 [www.macelleriamilena.com](http://www.macelleriamilena.com)  
[info@macelleriamilena.com](mailto:info@macelleriamilena.com)**

