

SALUMIFICIO CASCINA DELL'ORA: LA QUALITÀ GARANTITA, LA PIACEVOLEZZA CREMONESE ASSICURATA.

La storia di questo salumificio è datata 1723, quando, nella classica cascina cremonese a corte chiusa di Bonemerse, in provincia di Cremona, già si praticava l'arte norcina, svolta in un ambiente dai fattori climatici favorevoli di brezza (caura latino) e dalla competenza dei salumieri di casa dell'epoca. Il salto qualitativo avviene nel 1978, quando, aperto un laboratorio a Bonemerse, prendono forma e vita i caratteristici salami stagionati e i salumi freschi, frutto della passione e tradizione artigiana dei maestri salumai cremonesi. La qualità del prodotto e il passa parola, richiamano anno dopo anno a Bonemerse, sempre più buongustai e amanti di queste specialità, realizzati con arte e passione ma soprattutto nel rispetto maniacale della trazione del Salame di Cremona. La storia di questo Salumificio di paese si fa leggenda nel 2013 si apre il nuovo Laboratorio a San Giacomo al Campo (Lovara), realizzato con i sacri crismi legislativi moderni, a garanzia della salubrità del prodotto, dell'ambiente, e del cliente. È un vero exploit (azione memorabile) della produzione a marchio Cascina Dell'Orà, proponendo Salami Stagionati, Salumi Freschi, Cotti, e per di più con certificazioni Internazionali (BRC IFS ICEA) che riscuotono l'apprezzamento anche fuori la provincia di Cremona. Solo carni fresche origine italiana, ricetta unica dei loro maestri salumai, lavorazione tradizionale cremonese con legatura a mano, lenta stagionatura in budello naturale, gusto caratteristico e inimitabile, senza glutine e derivati del latte, sono i caratteri del Salumificio Cascina Dell'Orà. Ecco ulteriori informazioni su i loro prodotti:

I SALAMI STAGIONATI

Bocconcini di salame, Salame Mariola, Salame classico di Bonemerse, Salame di Bonemerse senza aglio, Salame Gentile, Salame "Il Bonetto", Strolghino di prosciutto, Salame "Il Cascinale", Salame "IGP" Cremona e il Prosciutto cotto.

I SALUMI FRESCHI DA CUOCERE

Cotechino di Bonemerse, Cotecone di Bonemerse, Salame da pentola, Salamella da cuocere Salamella per griglia, Salsiccia, Zampone, Pasta di salame. LA BOTTEGA: adiacente al salumificio si possono acquistare tutti i loro prodotti. per maggiori info: Salumificio Cascina Dell'Orà

Malagnino - San Giacomo Al Campo <Lovara> CREMONA

Via degli Orti, 4

Telefono 0372.496037

Web: www.cadellora.com

La Bottega: qui si possono acquistare tutti i loro prodotti.