

Salumificio Brianza

Im „Salumificio Brianza“, eine kleine Prosciutteria in Montagnana, wird Fleisch verarbeitet z.B. Schinken, Salami und Salsiccia (Italienische Wurst). Es handelt sich um einen Familienbetrieb der Familie Brianza in der 3. Generation. Das Fleisch welches dort gelagert wird, ist hochqualitativ und stammt auch aus Italien. Durch einen speziellen Transport wird sichergestellt, dass das Fleisch durchgehend auf ihre optimale Temperatur gehalten wird. Ein weiterer wichtiger Faktor ist, dass das meiste manuell produziert wird und nicht anhand von Maschinen. Beim Besuch zeigte uns der Betriebsleiter, nachdem wir uns wie vorgeschrieben gekleidet hatten, ein geschlachtetes Tier. Hierbei wurde auch das Etikett präsentiert, welches ausdrücklich zeigt in welchem Land das Tier gelebt hat und geschlachtet wurde. Daraufhin wurde die Verarbeitung des Fleisches gezeigt, z.B. dass das Fleisch anfangs für einen Zeitraum von 2-3 Wochen in Salz eingelegt wird oder auch die Kühlräume, in welchen das Fleisch für geraume Zeit gelagert wird.

Abschließend durften wir auch den köstlichen Schinken und die Salami kosten.

