



Dove comprare sanguinaccio umbro

📍 Mappa

□

CARNI UMBRE S.R.L. Salumi, Formaggi e Vini dall'Umbria: Scopri tutti i nostri prodotti!

📄 Descrizione

Se sei alla ricerca di dove comprare sanguinaccio umbro di qualità a Terni, Carni Umbre rappresenta un punto di riferimento imprescindibile per gli amanti della salumeria tradizionale umbra. Nel cuore del territorio ternano, questa rinomata macelleria artigianale mantiene viva la tradizione gastronomica locale, offrendo prodotti genuini che raccontano la storia e i sapori autentici dell'Umbria. Il sanguinaccio umbro: un'eccellenza gastronomica da scoprire. Il sanguinaccio umbro è un insaccato tradizionale che rappresenta un vero tesoro gastronomico della regione. Questo prodotto, dalla consistenza morbida e dal sapore deciso, viene preparato secondo antiche ricette che si tramandano di generazione in generazione. La sua preparazione richiede abilità e conoscenza approfondita delle tecniche di lavorazione tradizionali, elementi che non mancano agli esperti artigiani di Carni Umbre. La particolarità del sanguinaccio umbro risiede nella sua composizione e nel processo di preparazione che segue rigorosi standard qualitativi. Gli ingredienti selezionati con cura e le tecniche di lavorazione artigianale garantiscono un prodotto dal sapore inconfondibile, apprezzato sia dai locali che dai turisti in visita nella regione. Il Sanguinaccio Umbro Nostrano di Carni Umbre proviene direttamente dalla suggestiva Valnerina, nelle vicinanze di Terni, zona rinomata per le sue eccellenze gastronomiche. Questo prodotto rappresenta il protagonista indiscusso delle tavole umbre che celebrano la tradizione culinaria locale, con un sapore autentico che racconta la storia del territorio. Carni Umbre: tradizione e qualità nel cuore dell'Umbria. L'azienda rappresenta un perfetto connubio tra tradizione e innovazione, mantenendo inalterate le tecniche di lavorazione tramandate nel tempo ma adottando al contempo moderni standard di sicurezza alimentare. Ogni prodotto che esce dal laboratorio di Carni Umbre racconta una storia di passione, dedizione e rispetto per il territorio. Per venire incontro alle diverse esigenze dei clienti, il sanguinaccio umbro è disponibile in due pratici formati: trancio da 500 grammi al prezzo di 6,50 euro e trancio da 1 chilogrammo, ideali sia per un consumo familiare quotidiano che per occasioni speciali in cui si desidera portare in tavola i sapori autentici dell'Umbria. Carni Umbre

produce il sanguinaccio seguendo scrupolosamente le ricette tradizionali, garantendo l'autenticità di un prodotto che rappresenta un patrimonio gastronomico locale. La maestria artigianale si esprime attraverso un perfetto bilanciamento dei sapori e una texture ideale, risultato di anni di esperienza e di una profonda conoscenza della tradizione norcina umbra. Il processo produttivo: tra tradizione e sicurezza alimentare La produzione del sanguinaccio umbro presso Carni Umbre segue un percorso ben definito che unisce il rispetto delle tradizioni alle moderne esigenze di sicurezza alimentare. Il processo inizia con la selezione accurata delle materie prime, prosegue con la preparazione dell'impasto secondo le ricette tradizionali e termina con la stagionatura, fase cruciale per lo sviluppo degli aromi caratteristici. Ogni fase della lavorazione viene seguita personalmente dai maestri norcini dell'azienda, che mettono a disposizione la loro esperienza per garantire un prodotto di eccellenza. Il rispetto dei tempi di stagionatura e delle corrette condizioni ambientali permette di ottenere un sanguinaccio dal profilo organolettico perfettamente bilanciato, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. La tracciabilità della filiera produttiva rappresenta un altro punto di forza di Carni Umbre, che garantisce la massima trasparenza riguardo alla provenienza delle materie prime e ai metodi di lavorazione, nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti. Scegli Carni Umbre a Terni per dove comprare sanguinaccio umbro di qualità Affidarsi a Carni Umbre per l'acquisto del sanguinaccio umbro significa scegliere un prodotto autentico, realizzato secondo tradizione e con ingredienti di prima scelta. L'esperienza pluriennale nel settore della salumeria artigianale e la passione per le eccellenze gastronomiche locali fanno di questa azienda un punto di riferimento imprescindibile per chi cerca prodotti genuini e di alta qualità. Gli amanti della buona tavola possono visitare il punto vendita situato in via Delle Rimembranze, 93 ad Arrone, dove il personale qualificato saprà consigliare al meglio e guidare nella scelta del prodotto ideale. Per chi non ha la possibilità di recarsi fisicamente in negozio, Carni Umbre offre anche un servizio di spedizione a partire da 7 euro, permettendo di gustare questo straordinario prodotto comodamente a casa propria, condividendone il sapore autentico con famiglia e amici. Ripartire in tavola la genuinità e il gusto della terra umbra non è mai stato così semplice: il sanguinaccio umbro di Carni Umbre rappresenta un'opportunità unica per riscoprire i sapori autentici della tradizione gastronomica regionale.

Contatti

CARNI UMBRE SRL

Tel. 3899469828

<https://www.carniumbre.it/>

Via delle Rimembranze 93, Arrone,
05031

Nessun orario indicato

