



Casa fondata nel 1957

... I Salumi!

Arista Cotta Sott'Olio



I nostri nonni qui in toscana la lasciavano all'interno di enormi vasi di vetro, sottolio, per svariate stagioni per poi essere consumata in occasione della macellazione del maiale l'anno seguente; prelibatezza assoluta questa è la variante ancor più saporita della precedentemente menzionata Arista Cotta, infatti dopo la cottura ed il raffreddamento per tutta la notte viene confezionata all'interno di vasi di vetro di grandezze diverse, sott'olio di girasole per il suo miglior mantenimento e per rilasciare al prodotto appena aperto un inconfondibile profumo. Realizziamo confezioni di vasi da 500 gr, 1,5 Kg e da 2 Kg di prodotto, squisitezza totale!!!