

Image not found or type unknown



[Printer-friendly version](#)

Cà del Botto

La linea Cà del Botto rappresenta il fiore all'occhiello della ditta IBS. I prodotti di questa famiglia nascono dalla volontà di continuare le linee guida che la tradizione bergamasca ha tramandato per anni. L'attenzione è quindi in primis rivolta all'accurata selezione della materia prima che deve essere rigorosamente di origine bergamasca. Il prosciutto crudo bergamasco, certificato con il marchio «**BERGAMO, Città dei Mille... sapori**», si caratterizza per il rispetto delle antiche tradizioni.

L'effetto benefico della zona montana e una stagionatura di oltre 15 mesi, che prevede nella fase di riposo dei prosciutti sospesi sopra un letto di fieno maggengo, permettono di ottenere un prodotto dalla fragranza olfattiva unica, inconfondibile e riconoscibile dal marchio a fuoco.

Produzione: prosciutto crudo, carne fresca.

Contatti

Cà del Botto Srl
Via Cunella, 10
24020 Ardesio (Bg)

sig. Luca Chiesa
sig. Valerio Testa

tel. 034633733

[email](#) | [sito web](#)

[Facebook](#) [Instagram](#) [LinkedIn](#)

Prodotti certificati «BERGAMO, Città dei Mille... sapori»

[Codegghi de la Bergamasca](#), [Loanghina de la Bergamasca](#), [Prosciutto crudo bergamasco Il Botto](#), [Salàm de la Bergamasca](#).

Ultima modifica

Mercoledì 24 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Give it 5/5

Media 5 (2 votes)

Aliquota