

Cà del Botto

Contatti

[via cadelfabro 2](mailto:info@cadelbotto.it) [2]
24020 Ardesio (Bg)

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 dai 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.

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

[Prosciutto crudo bergamasco Il Botto](#) [3]

Ultima modifica: Giovedì 19 Dicembre 2019

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/produttori/salumi/ca-del-botto>

Collegamenti

[1] <mailto:info@cadelbotto.it>

[2] <http://www.cadelbotto.it/>

[3] <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/salumi/prosciutto-crudo-bergamasco-il-botto>