

DIE PRODUKTE DES WURSTWARENBETRIEBS „DELSANTE DALMAZIO & C. S.R.L.“

Am Fuße des piemontesischen Apennins und an den Ufern der Flusse Po und Tanaro, circa 8 km von Langhironeo (PARMA) entfernt, liegt der Sitz des 1959 gegründeten und bis heute von den gleichen Inhabern geleiteten Wurstwarenbetriebs DELSANTE DALMAZIO & C. S.R.L.

Mitte der 90er Jahre erfernte sich Dalmazio Delsante mit der Hilfe seines Sohnes Rocco von der Schinkenherstellung, um sich auf Nischenprodukte von hervorragender Qualität und besonderer Milde zu konzentrieren.

Unsere Produktion steht im Zeichen der Kunstfertigkeit und Naturreinheit und die Sauczahl ist zugunsten der hochwertigen Qualität begrenzt. Eben diese Qualität beruht unter anderem auf der besonders strengen Auswahl der Rohstoffe – das verwendete Fleisch stammt ausschließlich aus Italien.

Bei der rein von Hand ausgeführten Verarbeitung werden keine Konservierungsstoffe eingesetzt, wie es auf dem Etikett des Endprodukts hervorgehoben ist.

Der kulinarische Genuss unserer Produkte basiert auf der langjährigen Erfahrung in der Wurstverarbeitung, auf der Verwendung von frischem und entkalktem Schweinefleisch und auf der langen, von der Luft zwischen den heißen Platten und dem über den Apennin strömenden Meereswind gekennzeichneten Lufttrocknung.

Seit 1959 Tradition und Qualität.



Delsante Dalmazio & C. s.r.l.

Str. Val Toccato, 45/1 - 43020 Orzale di Naviano Degli Arduini (PR)

Cod. Fiscale/Partita IVA/iscr.reg. Imp. PR- IT 00165350349

Telefono: 0521 854126 - Fax 0521 854470

REA: PR nr. 77092 - Capitale Sociale 51.430,00 Lit. - CE IT 1966 L

www.salsadelsante.it - delsantedalmazio@libero.it