



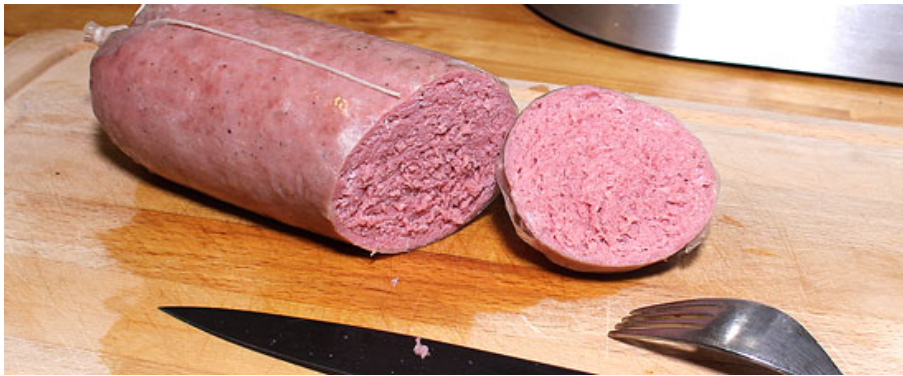
Marcelleria Zanetti - Mortadella e Specialità di Poschiavo

Der über hundertjährige Familienbetrieb in Poschiavo verarbeitet Fleisch und Wild aus der Region. Luftgetrocknete und rohe Würste zum Kochen sind Spezialitäten, die zum Teil nach alten Familienrezepten in sorgfältiger Handarbeit ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel hergestellt werden. Ihre Mortadella di Poschiavo wurde von "Slow Food CH" im Jahre 2008 zur besten Wurst der Schweiz erkoren. Daneben werden verschiedene Salsize und weitere Salsiccias hergestellt. Auch Trockenfleisch in verschiedenen Varietäten, Speck und natürlich Frischfleisch gehören zum Angebot der Metzgerei.

zanettispecialita.ch

Mortadella di Poschiavo

Sie nichts mit der Mortadella aus Bologna gemeinsam, sie viel kleiner und enthält nebst Rind- und Schweinefleisch auch Kalbsleber. Es gibt sie als rohe Brühwurst sowie in einer gekochten und einer luftgetrockneten Version.



Ein Rezept:

Mortadella di Poschiavo mit Salzkartoffeln und Butterbohnen

Mortadella stagionata

Die luftgetrocknete, zum Rohverzehr geeignete Wurst wird aus Schweine-, Kalbfleisch und Leber hergestellt. Es ist eine eher weiche, feinkörnige Wurst.



Salsiccia di Cervo

Salsiccia di Cervo ist eine würzige Brühwurst aus nicht allzu grobem Brät und natürlich einem schönen Wildaroma.



Ein Rezept:

Salsiccia di cervo - Hirschwurst mit Linsen