

ZIMBRIA



PRODUSE NATURALE ȘI
TRADIȚIONALE DIN COVURLUI

ATELIER CU SPECIALITĂȚI DIN CARNE ȘI BRÂNZETURI



ZIMBRIA



PARTICIPARE LA EXPOZIȚII INTERNAZIONALE:





ZIMBRIA



La nostra storia...

La nostra famiglia è legata alla zootecnia e alla coltivazione della terra da quasi un secolo. Zimbria è la volontà, il duro lavoro e gli investimenti fatti dalle generazioni prima di noi. Oggi siamo orgogliosi del successo dei nostri prodotti, dei valori conservati e perpetuati di padre in figlio e con le persone che abbiamo formato.

Applichiamo schemi di qualità europei e innovativi per essere, nei processi produttivi, al passo con i tempi.

Vogliamo che ogni prodotto che realizziamo sia una fonte di orgoglio nazionale e una fonte di ispirazione per altre nazioni. Siamo e rimarremo pionieri in questo settore e non smetteremo mai di fornire qualità, innovare e portare nuove esperienze culinarie.



SALAM MANGALIȚĂ

POATE FI LA RAFT

SPECIALITĂȚI
DIN PORC
DE
MANGALIȚĂ

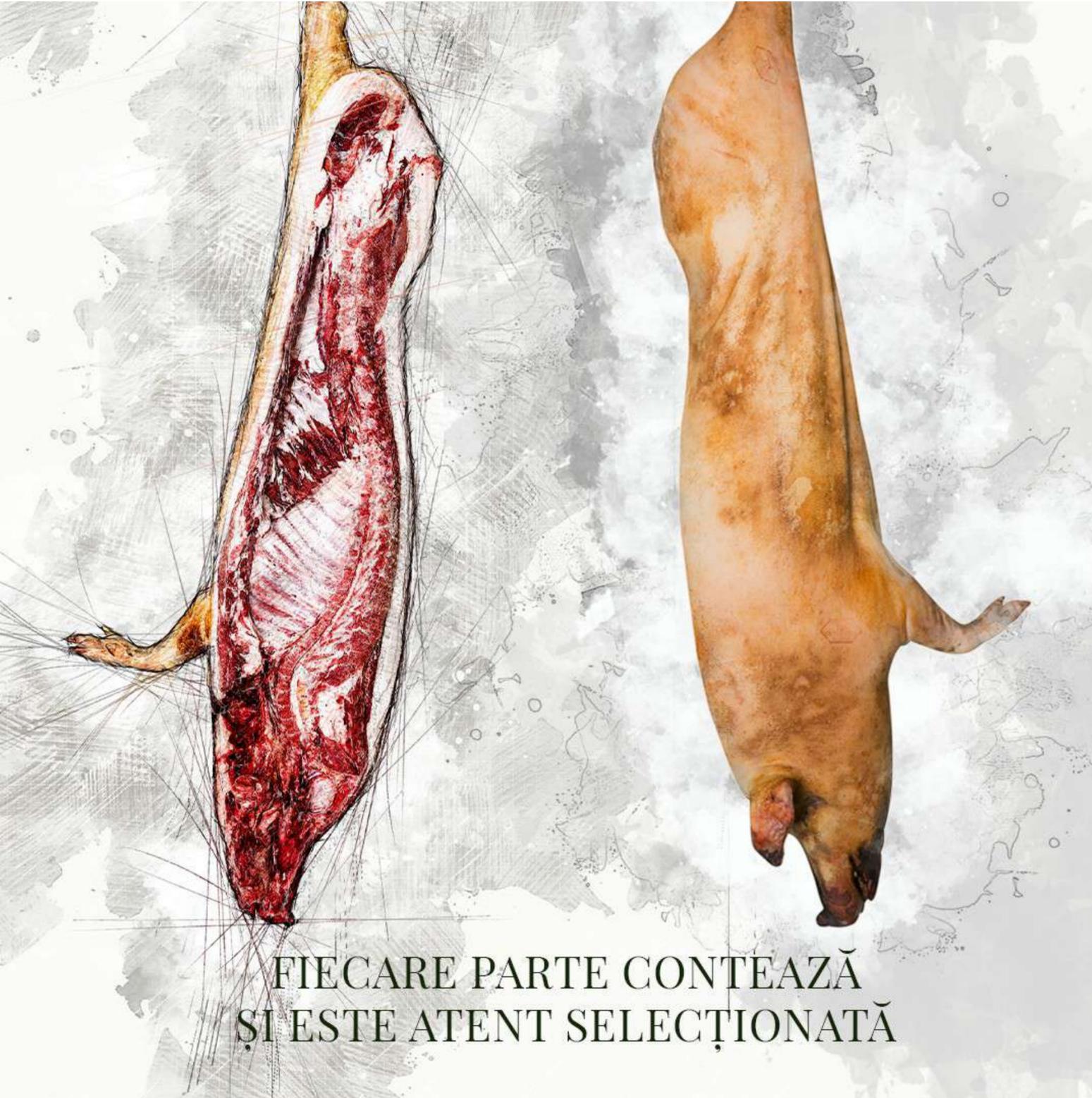
ZIMBRIA



PRODUSE NATURALE ȘI TRADIȚIONALE DIN COVURLUI

ZIMBRIA





FIECARE PARTE CONTEAZĂ
ȘI ESTE ATENT SELECȚIONATĂ

PREPARAZIONE

Prodotti preparati secondo
metodi tradizionali

Salame Mangalita, contiene esclusivamente carne di Mangalita (dorso e pancetta dura) e spezie naturali.

Il metodo per ottenere il Salame di Mangalita è mantenuto secondo le antiche ricette dalla Transilvania.

La carne si taglia a cubetti e si mescola con sale e spezie.

Lasciata riposare fino al giorno successivo, la carne assume il particolare profumo di spezie, che le doneranno un sapore unico.

Poi si trita i pezzi di carne, mescolarli fino a formare una pasta densa e riempire una membrana naturale (intestino fine).

ZIMBRIA



PRODUSE NATURALE ȘI TRADIȚIONALE DIN COVURLUI

ZIMBRIA





PREPARAZIONE

Prodotti preparati secondo metodi tradizionali

Dopo averlo lasciato a asciugare, per 72 ore, il salame viene affumicato gradualmente, per lungo tempo, con legno di faggio, nella tradizionale affumicatore di mattoni.

Segue il processo di essiccazione (21 giorni), che mira a concentrare il gusto perfetto e aumentare la durata di conservazione.

Il risultato è un salame di carne Mangalita dal gusto speciale ideale per essere servito a colazione o per qualsiasi evento speciale con amici e famiglia.



PRODUSE NATURALE ȘI TRADIȚIONALE DIN COVURLUI





SPECIALITĂȚI
DIN
CARNE DE PORC



PRODUSE NATURALE ȘI TRADIȚIONALE DIN COVURLUI





PREPARATE CU ATENȚIE
Timpuri noi, gust de odinioară



Abbiamo scelto di portare alle persone solo prodotti del Paese, realizzati senza E dannose, senza additivi alimentari e senza altre sostanze nocive alla vita.





PREPARARE

Produse preparate după metode tradiționale





Contact Info:

✉ Marius.verdesi@zimbria.ro

✉ Maria.verdesi@zimbria.ro

f [Facebook/zimbria](https://www.facebook.com/zimbria)

www.zimbria.ro

