

ZIMBRIA



PRODUSE NATURALE ȘI  
TRADIȚIONALE DIN COVURLUI

ATELIER CU SPECIALITĂȚI DIN CARNE ȘI BRÂNZETURI



ZIMBRIA



**PARTICIPAZIONE A FIERE INTERNAZIONALI:**





# 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.



JAMBON MANGALIȚĂ

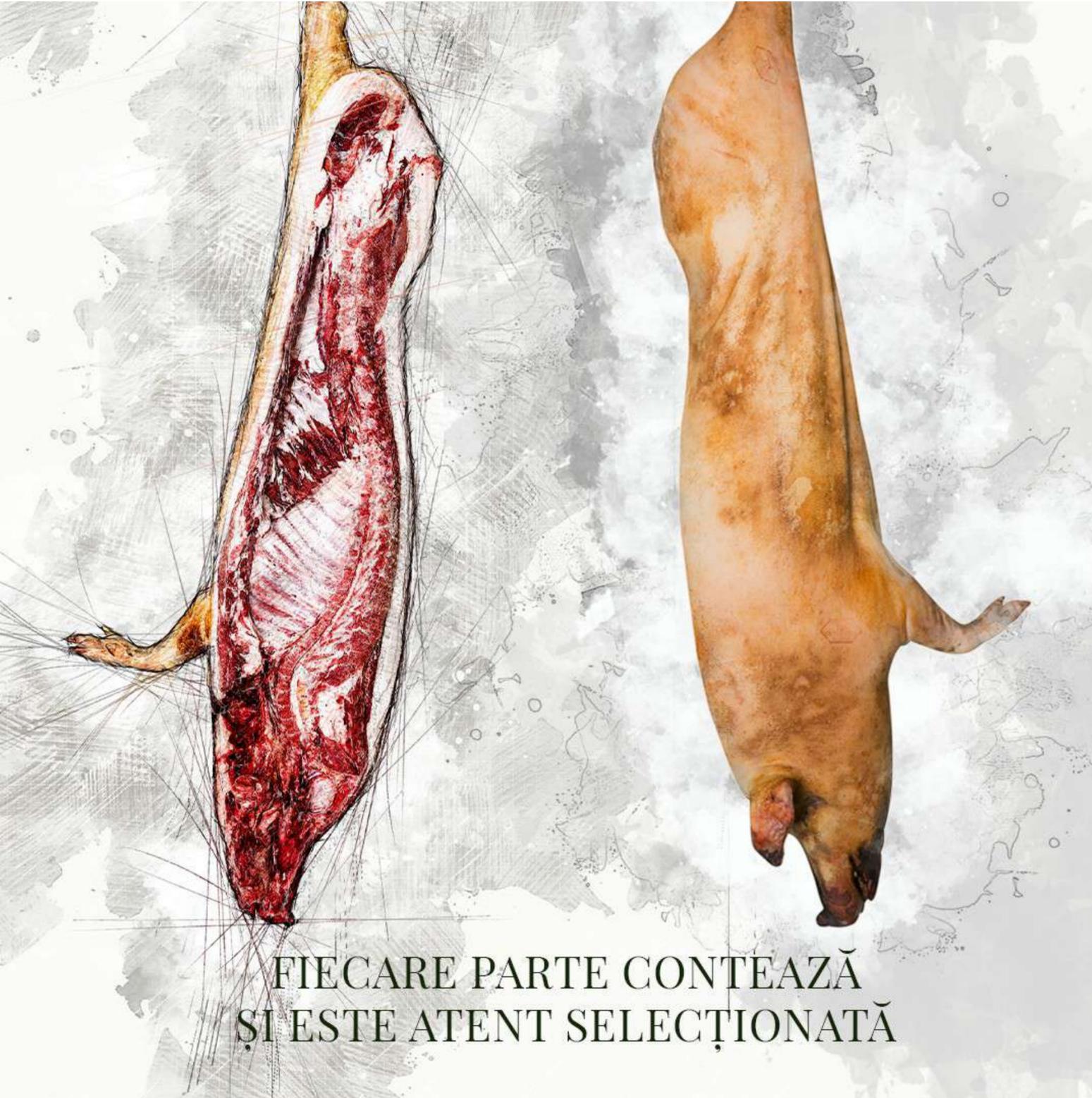
PREMIUM QUALITY

SPECIALITĂȚI  
DIN PORC  
DE  
MANGALIȚĂ



PRODUSE NATURALE ȘI TRADIȚIONALE DIN COVURLUI





## PREPARAZIONE

Prodotti preparati secondo metodi tradizionali

- La coscia di Mangalita è accuratamente selezionata perché la qualità della carne prevale nell'ottenere un prodotto di punta
- Quindi ricoprire di sale e proseguire con un leggero massaggio su tutta la superficie.
- Questa procedura viene ripetuta per 10-14 giorni.



## PREPARAZIONE

Prodotti preparati secondo metodi tradizionali

---

Segue una asciugatura del prodotto per un periodo di 2-3 giorni dopodiché viene introdotto nella cella di affumicatura tradizionale, realizzata in muratura, dove viene cotto nel proprio succo per 10-12 ore, sopra la brace risultante dalla combustione del legno di essenza dura - faggio.

Il risultato è un prodotto succoso con un gusto speciale.



PRODUSE NATURALE ȘI TRADIȚIONALE DIN COVURLUI





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.





PREPARAZIONE  
Prodotti preparati secondo  
metodi tradizionali





## Contact Info:

✉ [Marius.verdesi@zimbria.ro](mailto:Marius.verdesi@zimbria.ro)

✉ [Maria.verdesi@zimbria.ro](mailto:Maria.verdesi@zimbria.ro)

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

[www.zimbria.ro](http://www.zimbria.ro)

