Macelleria - Salumeria Segor di Segor e C. S.n.c.



La **Macelleria Salumeria Segor** nasce nel 1959 ad opera dell'allora ventitreenne Arturo. L'attività principale era, allora, costituita prevalentemente dal settore della macelleria. Il negozio è ancora esistente nella piazzetta di Villeneuve. La produzione di salumi era limitata a quelli che usualmente si facevano in famiglia perchè è proprio partendo dalle vecchie ricette di famiglia che il fondatore si è ispirato per la propria produzione. Oggi, a distanza di 45 anni, la produzione si è molto differenziata.

Il metodo produttivo è ancora quello usato un tempo. Le spezie vengono pesate e miscelate per essere inserite nell'impasto al momento giusto o nella posa delle motzette e del lardo. E' proprio la sapiente mano del titolare che garantisce il **gusto genuino dei prodotti**. La stagionatura viene poi fatta in apposite celle per una durata variabile a seconda del prodotto finito che si vuole ottenere.

Una volta raggiunta la stagionatura ottimale, i salumi vengono messi sottovuoto per una migliore conservazione.

L'azienda attualmente produce: **budini, salsiccia valdostana, salame campagnard, nostrano e piccante, salsiccia gambetta, motzetta, salsiccetta, cotechino, coppa Villeneuve, guanciale, pancetta tesa, lardo alle erbe, salsiccia di capra, salamini di selvaggina cervo/capriolo/camoscio/cinghiale, motzetta di cervo**.

Tutti i salumi sono prodotti esclusivamente con materie prime italiane, le carni (di prima qualità) sono sezionate direttamente nel laboratorio aziendale.

Numero di telefono del laboratorio: 0165-95479

I numeri dell'azienda

Fatturato: 500.000 € ÷ 1M €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

EXPORT

Indirizzo

Piazza E. Chanoux, 4

11018 Villeneuve (AO)

Tel. +39 0165 95002

E-mail: segorsnc@gmail.com