

Azienda Agricola famiglia fortuna

Da 10 anni noi della Famiglia Fortuna siamo dediti alla produzione di alta qualità, alimentando tutti i suini solo con i frutti dalle nostre coltivazioni di cereali (orzo e mais) **eliminiamo ogni fonte di glutine**. Questo ci permette di **offrirti, ancor prima dei nostri prodotti, l'assoluta garanzia della loro genuinità**, e per essere certi che tu viva un'esperienza **inconfondibile gustandoli, ora** ti proponiamo di assaggiare i quattro nuovi arrivati.



Come raggiungerci:
Dalla Statale SS10 Cremona - Mantova svoltare in direzione Cappella de Picenardi o per Stilo de Mariani.



Graphic by A&D Studio/CR

Azienda Agricola famiglia fortuna

Azienda Agricola Fortuna Enrico

Via Manzoni, 11/2a
26038 Torre De' Picenardi (Cremona)
Tel. 339 8853062
Fax 0375.570014

info@cascinafortuna.it
www.cascinafortuna.it

Azienda Agricola famiglia fortuna



LA TRADIZIONE,
SIGILLO DEL TEMPO.



A garanzia della nostra filiera corta **tutti i prodotti che arrivano sulla tua tavola sono sempre firmati De'P**, sigillo con cui marchiamo tutti i capi alla nascita per darti quella tranquillità di vivere un'esperienza culinaria superiore che solo una azienda familiare può darti. Così i titolari Enrico e Milly Fortuna, avvalendosi del lavoro di collaboratori qualificati, gestiscono direttamente tutto il processo produttivo, logistico e commerciale.

COPPA E PANCETTA



Dopo un'attenta ed accurata stagionatura sulle colline del nostro territorio la pancetta e la coppa Fortuna si contraddistinguono per il gusto delicato e ricco di tradizione.

COTTO FORTUNA



Il cotto Fortuna caratterizzato da una "noce" centrale, si distingue e caratterizza per un sapore semplice e leggero.

SALAME



Selezioniamo con cura le parti più pregiate di un maiale intero. Con una macinatura fine e la scarsità di spezie siamo riusciti ad ottenere un prodotto tradizionale che devi assaggiare.

STINCO E COTECHINO



Solo con l'aggiunta di erbe aromatiche naturali e un pizzico di sale siamo riusciti a coinvolgere il tuo palato in un viaggio nel gusto, ormai dimenticato.

CULATTA



Le cosce, dopo una accurata selezione, vengono attentamente rifilate e quindi dolcemente stagionate per 14 mesi sulle colline di Langhirano. Morbidezza e dolcezza la caratterizzano al palato.

CRUDO SCARLATTO



Per 18 mesi le brezze delle colline di Langhirano fanno sì che durante la lenta stagionatura il crudo si impregni di sapori unici e risulti di una dolcezza superiore.

