Azienda Agricola Corte dei Monaci

dalla tradizione contadina l'arte di fare i salumi

"filieracorta"
acquistare direttamente dal produttore agricolo conviene

Ass. Produttori Agricoli
Le Terre del Cremasco

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

L'AZIENDA

Situata nella dolce campagna cremasca, all'interno del Parco del Serio, tra prati, filari di alberi, rogge e campi di mais, a poca distanza dal fiume Serio, l'Azienda Agricola Corte dei Monaci coltiva cereali di mais e orzo, soia e foraggi.
Con questi prodotti alleva animali da tre generazioni, trasformandoli in carni e salumi con metodi naturali secondo la tradizione cremasca, senza l'aggiunta di glutine e lattosio.

"Non è possibile fermare il tempo, ma produrre come un tempo sì; per ottenere salumi di qualità, buoni e tradizionali"

La nostra filosofia

L'azienda, aderisce al "Sistema Agro-alimentare del Parco del Serio", e produce nel rispetto della conservazione e della salvaguardia dell'ambiente.
Acquistando i prodotti contrassegnati dal Marchio del Parco si contribuisce, insieme al produttore, a migliorare e rispettare il territorio in cui viviamo, gustando prodotti genuini e di qualità.

le nostre FARINE

Le nostre farine da polenta e di farro sono ottenute dalla trasformazione dei cereali coltivati nella nostra azienda utilizzando **antiche varietà locali** - mais vitreo giallo e bianco, farro dicocco - dal gusto e dalla qualità inconfondibili, conformi al sistema Marchio Agro-alimentare del Parco del Serio.

FARINA DI MAIS VITREO DA POLENTA
FARINA DI FARRO INTEGRALE
per la preparazione di pasta, pane e dolci

i nostri INSACCATI

SALAME CREMASCO

carne di puro suino italiano pesante con sale, aromi e spezie naturali secondo il metodo norcino cremasco stagionato fino alla giusta maturazione. Ottimo fresco o stagionato

COTECHINO

Puro suino italiano, sale, aromi e spezie, preparato con la giusta misura di carni e cotenne come da tradizione cremasca

SALAME TIPO CACCIATORE

carne di puro suino italiano pesante con sale, aromi e spezie naturali secondo il metodo norcino cremasco stagionato fino alla giusta maturazione. Ottimo fresco o stagionato

LUGANIGA CREMASCA

Tipico insaccato cremasco composto da una miscela di carne di suino e di bovino con sale, aromi e spezie naturali. Si gusta sia fresca che stagionata

i nostri INSACCATI
interi, a tranci o affettati

Mangia sicuro
Mangia sano
Mangia etichettato
italiano!!!

COPPA STAGIONATA
PANCETTA ARROTOLATA
LONZINO
SALAME COTTO
PASTA DI SALAME
PROSCIUTTO COTTO
PROSCIUTTO CRUDO
ARROSTONE COTTO
LARDO
FIOCCHETTO

Dal 2006 la produzione e la trasformazione delle nostre carni e dei nostri salumi avviene direttamente all'interno del macello aziendale secondo la tradizione norcina cremasca. Questo garantisce prodotti sempre freschi.

CARNE di suino

ARROSTO DI COPPA

LONZA FARCITA CON PRUGNE

ARROSTO RIPIENO

ARROSTO DI FILETTO BARDATO

INVOLTINI
(con salsiccia, crudo e salvia, mortadella e formaggio, pancetta e grana)

SACCOTTINI
(prosciutto cotto e formaggio)

MACINATA

Su prenotazione

Pollo e gallina nostrani
Coniglio nostrano

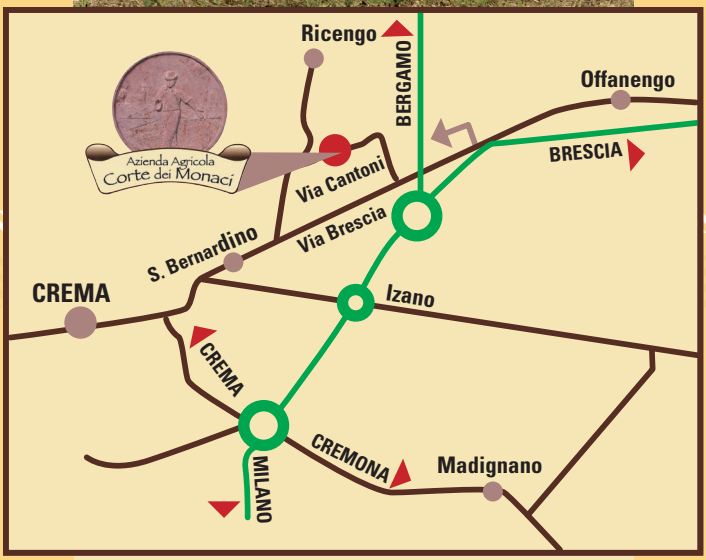
Preparazione
di confezioni
famiglia di 5-10 kg
di manzo scelto

Preparazioni per grigliate

CARNE di suino

LONZA INTERA
LONZA A TRANCI E FETTE
BRACIOLA O NODINO
COSTINE O PUNTINE
COPPA INTERA E A FETTE
STINCO
FILETTO
SALSICCIA
SALAMELLA
TRAMEZZINI (prosciutto cotto e formaggio)
GIRELLE (prosciutto cotto e formaggio)
HAMBURGER
HAMBURGER ALLE ERBE
SPIEDINI

PREPARAZIONE PORCHETTA GIÀ COTTA
VENDITA SUINI MACELLATI
PREPARAZIONE INSACCATI PER PRIVATI



Orari spaccio

Venerdì e Sabato
9.00 - 12.00
15.00 - 19.00

Azienda Agricola
Corte dei Monaci

Via Cantoni, 1 - 26013 Crema (CR)
Zona Garzide - Loc. S. Bernardino
Tel. spaccio 0373 386635
Cell. 338 3139107
cortedeimonaci06@gmail.com