



Per tastare con mano  
di che “**pasta**” siamo fatti!

*See with your own eyes what "pasta" we are made of!*

**Salumificio Miglietta,**  
una tradizione che dura  
da **cinque** generazioni

*Salumificio Miglietta, a five-generation  
spanning tradition*





Produciamo nel nostro laboratorio, alle pendici del **Sacro Monte di Crea** (*patrimonio dell'Unesco e collina più alta del Monferrato*), i salumi tipici piemontesi e pur rimanendo legati ad una lavorazione "artigianale", nel corso degli anni, ci siamo sviluppati utilizzando le più moderne tecnologie di produzione.

Il risultato finale è una gamma di prodotti tipici vastissimi, legati ancora a mano e stagionati in celle rivestite di mattone vivo così da trattenere le muffe "nobili".



We make typical piedmontese salami in our workshop located in the village of **Madonnina di Serralunga di Crea**, the highest Monferrato hill and **Unesco heritage**. Over the years we have been developing through the most innovative technologies preserving our pretty artisanal manufacturing at the same time.

As a result, Salumificio Miglietta now produces a wide selection of typical hand-tied products, cured in brick-covered drying rooms to help "noble" mould forming.

**Salumificio Miglietta** • Via Distilleria, 5  
Madonnina di Serralunga di Crea (AL) • ITALY  
Tel. +39 0142 940149  
[info@salumificiomiglietta.191.it](mailto:info@salumificiomiglietta.191.it)

[salumificiomiglietta.it](http://salumificiomiglietta.it)



Salumificio Miglietta