



Arrosto al lauro

7 à 8 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis une épaule de porc typique de la région lombarde.
- Mon nom explique tout : rôti au laurier !
- Je suis rôti au four avec du laurier.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Je suis préparé à partir de viande de porcs sélectionnés.
- Le rôti, y compris la croûte, est lié à la main, puis il est assaisonné de romarin, de feuilles de laurier et de baies de genièvre, cuit à la vapeur puis saisi lentement.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour ma saveur typique au laurier.
2. Pour ma croûte dorée et parfumée.
3. Parce que je suis :
 - Sans gluten
 - Sans dérivés du lait
 - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

COMMENT ME DEGUSTER ?

- En tranches froides avec une salades.
- En cubes pour l'apéritif.
- Mais aussi légèrement réchauffé en tranche épaisse comme plat de viande.
- Les fruits de la moutarde douce se marient très bien avec cette spécialité délicatement parfumée, notamment la moutarde à la poire.