



# Cotechino

500 g env.

## QUI SUIS-JE ?

- Je suis une spécialité d'Émilie Romagne.
- Je suis une charcuterie composée de viandes, de couenne et d'épices.
- Traditionnellement, on me déguste lors des fêtes de fin d'année.
- Je suis proposé en version précuite.

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Les viandes et la couenne sont sélectionnées et mélangées à du sel, du vin et des épices : poivre, noix de muscade, cannelle et clou de girofle.
- La préparation obtenue est mise dans des boyaux naturels.
- La cuisson traditionnelle dure plusieurs heures, elle a été remplacée par une version précuite à réchauffer au bain-marie 30 minutes.

## POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Je suis indissociable des repas de fin d'année en Italie.
2. Pour la qualité de ma recette bien relevée.
3. Précuit, je suis prêt à l'emploi en 30 minutes.
4. Parce que je suis :
  - Sans gluten
  - Sans dérivés du lait
  - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

## COMMENT ME DEGUSTER ?

- Il faut me faire réchauffer 30 minutes au bain-marie.
- On me déguste traditionnellement en tranches avec des lentilles mais aussi de la polenta, de la purée et autres légumineuses.
- On me voit également en version "en croûte" de pâte feuilletée ou de polenta.