



# Il Poggio Q+ crudo Parma DOP 24 mois

9 kg env.

## QUI SUIS-JE ?

- Je suis un jambon cru connu depuis l'époque romaine.
- Je viens, bien sûr, de la région de la ville de Parme.
- La présence de nombreuses mines de sel a déterminé ma technique de conservation.
- Je proviens de cuisses de cochons d'au moins 180 kg pour pouvoir supporter les 24 mois d'affinage.

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Les cuisses fraîches doivent peser 15 à 16 kg.
- Tout est une question de salage : la salaison est confiée aux *Maestri salatori* car c'est tout un art ! Alors que les parties maigres sont traitées avec du sel « sec », on recouvre la partie plus grasse (la couenne) avec du sel humide.
- Mais aussi d'affinage : d'abord dans des pièces ouvertes, puis à 7 mois, on me place dans des caves pour développer douceur et saveurs.
- Avant d'être commercialisé, le consortium décide si je vais avoir le droit de porter la couronne ducale.

## POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour ma saveur subtile et mon fondant incomparable.
2. Pour ma méthode de fabrication traditionnelle et saine.
3. Symbole mondial de la charcuterie italienne, je suis :
  - Sans gluten
  - Sans dérivés du lait
  - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli
  - Sans ajout de polyphosphates
  - Sans ajout de glutamate

## COMMENT ME DEGUSTER ?

- En tranches très fines.
- En tartines avec des figues, du melon, une goutte de vinaigre balsamique.

## QUE GARANTIT MA DOP ?

- Le contrôle des 11 étapes de fabrication.
- Un produit de grande qualité, fabriqué à partir d'une recette traditionnelle, simple et authentique.
- Un produit made in Italie !