



# Jambon Mantegna

8 à 9 kg env.

## QUI SUIS-JE ?

- Je suis un jambon blanc cuit, obtenu à partir de gros porcs lourds destinés au circuit du jambon de Parme.
- Je suis moelleux et velouté avec une belle couleur rose naturelle.

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Je suis massé lors de la cuisson pour favoriser l'absorption des aromates : sel, poivre, laurier, genièvre.
- Je suis placé dans un moule qui va me donner ma forme de noix.
- Je suis cuit lentement à la vapeur pour rester tendre.

## POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour ma recette simple et saine.
2. Pour mes belles tranches larges.
3. Pour mon goût authentique.
3. Parce que je suis :
  - Sans gluten
  - Sans dérivés du lait
  - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli
  - Sans exalteur de sapidité
  - Sans polyphosphates ajoutés

## COMMENT ME DEGUSTER ?

- En tranches dans des sandwiches et tramezzini.
- En dés dans des salades ou sur des pics à picorer.
- En tranches épaisses chauffées à la poêle avec des lentilles par exemple.