



# Jambon San Daniele DOP 20 mois

désossé 7 à 8 kg env.

## QUI SUIS-JE ?

- Je suis un jambon affiné, délicat et naturel, une véritable excellence de la charcuterie italienne.
- Non désossé, on me reconnaît à ma forme caractéristique de guitare et à la présence de la patte du cochon.
- Ma patte n'est pas seulement un élément traditionnel, car elle facilite le drainage de l'humidité et favorise ainsi un bon affinage.

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Je suis sélectionné dans les meilleurs élevages, où la nourriture et le soin apportés sont fondamentaux.
- Je suis salé à sec par des experts et massé quotidiennement pour assurer la bonne répartition du sel.
- Je suis pressé afin de faire pénétrer en profondeur le sel. C'est le pressage qui me confère cette forme caractéristique de guitare.
- Je suis affiné au moins 14 mois.

## POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Car je suis naturel : mes ingrédients ne sont autres que la viande de porc italien, le sel marin et l'air de San Daniele dans le Frioul.
2. Pour ma saveur subtile et mon fondant.
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.
- Enroulé autour d'un gressin.
- Avec des fruits comme les figues ou le melon.

## QUE GARANTIT MA DOP ?

- La sélection des cochons et leur parfaite santé.
- Un process de salage précis et contrôlé.
- Un affinage minimum de 14 mois.
- Le marquage San Daniel n'est réalisé qu'une fois le jambon contrôlé parfait.