



Mortadella Bologna IGP

0,8 ou 3,5 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis une charcuterie cuite typique de la ville de Bologne, de forme cylindrique ou ovale.
- Je suis connue depuis le XVIème siècle comme méthode de conservation de la viande de porc.
- On me reconnaît à ma chair rosée parsemée de dés de gras blanc perle caractéristique.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉE ?

- La viande de porc sélectionnée, en particulier l'épaule, est hachée très finement avec du sel, du poivre entier et moulu, et parfois avec des morceaux de pistache.
- Les parties grasses de la gorge sont coupées en dés, lavées à part, puis ajoutées pour me donner plus de douceur.
- Le mélange est ensuite placé dans des boyaux naturels.
- Je cuis très lentement, pour rester bien tendre, dans des fours à air sec.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour mes grandes tranches larges.
2. Incontournable 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 très fines tranches avec un bon pain de campagne.
- En petits dés sur des pics avec des petits oignons ou des fleurs de câpre.

QUE GARANTIT MON IGP ?

- Une fabrication contrôlée à toutes les étapes.
- Une recette traditionnelle suivie à la lettre.
- Une sélection des ingrédients.