



1/2 Porchetta al forno

Poids variables entre 1 et 3 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis un cochon de lait farci et cuit à la broche.
- Je suis un plat typique de l'Italie centrale et je suis de toutes les fêtes de villages.
- Ma recette traditionnelle prévoit une cuisson lente au four avec du poivre de l'ail et du romarin.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉE ?

- Le cochon de moins d'un an et de moins de 100 kg est vidé et désossé.
- La chair est assaisonnée de sel, poivre, ail, romarin pour servir de farce au cochon.
- Je suis cuite à la broche pendant 2 à 5 heures jusqu'à ce que la couenne extérieure soit croquante et savoureuse..

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour ma saveur typique et traditionnelle.
2. Pour ma présentation originale et authentique.
3. Parce que je suis :
 - Sans gluten
 - Sans dérivés du lait
 - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli
 - Sans exalteurs de saveurs

COMMENT ME DEGUSTER ?

- En tranches dans des *panini* et des sandwiches.
- A la place de la viande.