



Salame abruzzese

300 g env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis un petit *salame* traditionnel originaire du Parc National des Abruzzes.
- On me reconnaît à ma forme aplatie et mes tranches presque rectangulaires.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- La viande grasse et la viande maigre de porc subissent un hachage moyen avec du sel, du poivre et des aromates.
- Le mélange est ensuite placé dans des boyaux naturels qui sont pressés pendant 5 jours entre deux planches de bois.
- L'affinage dure au minimum un mois.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour mon goût relevé au poivre.
2. Car je suis le salame italien le plus connu en France.
3. Parce que je suis :
 - Sans gluten
 - Sans dérivés du lait
 - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

COMMENT ME DEGUSTER ?

- Il faut retirer ma peau pour ne pas altérer ma saveur.
- En très fines tranches.
- En petit sandwich dans du pain pour *tramezzini*.