



# Salame Milano

4,5 kg env.

## QUI SUIS-JE ?

- Je suis un grand classique de la charcuterie italienne.
- Je suis né à l'époque des *Sforza* et des *Visconti* à Milan.
- Je suis un gros *salame* de 4,5 kg, au hachage fin et préparé avec du poivre.

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- La viande maigre et la viande grasse de porc sont finement hachées de la taille d'un grain de riz.
- Le mélange est assaisonné avec du sel, du poivre noir en grains écrasé, du poivre blanc en poudre et du vin.
- Je suis placé dans des boyaux naturels.

## POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour mes tranches larges et généreuses.
2. Car je suis l'icône des *salami* hachés fins.
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.
- Il faut réaliser des tranches très fines à la machine.
- On me déguste avec du bon pain frais.