



Salame Padus

1 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis un grand *salame* issu de la tradition charcutière des bords du fleuve Pô, Padus en latin.
- La gamme Q+ représente la célébration du goût en termes des recettes traditionnelles, de temps d'affinage et aussi d'emballage.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Je suis préparé avec toutes les parties nobles de la filière des porcs lourds : longe, épaule, cuisse, coppa.
- Elles sont hachées grossièrement avec du sel, du poivre, de l'ail frais et du vin rouge.
- La préparation est placée en boyaux naturels lavés au vin blanc liés à la main.
- Je suis ensuite affiné pendant 4 à 6 mois dans la pénombre des caves Pedrazzoli.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Je suis un des chefs-d'œuvre de la gamme Q+.
2. Je suis artisanal et traditionnel avec une recette ancestrale.
3. Vendu dans un tube de présentation, je suis un cadeau parfait pour les gourmets.
4. 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 préserver ma saveur.
- On me déguste en tranches moyennes sur des planches apéro avec du bon pain.