



Salame Ventricina

2,5 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis un gros *salame* épicé traditionnel des Abruzzes.
- A l'origine, les paysans taillaient les parties nobles en morceaux et les mettaient dans l'estomac d'un porc pour les conserver : Ventricina vient du mot ventre.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉE ?

- Je suis préparé à partir de jambon, d'épaule et de morceaux de gras choisis.
- Le mélange est haché en grains moyens et épicé avec du sel, du poivre noir en grains et en poudre, du piment, de la crème de piment et du vin.
- Il est mis en boyaux naturels et lié à la main avec de la ficelle.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour mon côté piquant.
2. Pour mes belles tranches généreuses.
3. Parce que je suis :
 - Sans gluten
 - Sans dérivés du lait
 - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

COMMENT ME DEGUSTER ?

- A l'apéritif, en très fines tranches ou en petits dés sur des pics avec des cubes de provolone ou des tomates cerise.
- En cubes pour relever les recettes.