



# Salame cacciatore DOP

160 g env. vendu en  
chapelet de 4 pièces

## QUI SUIS-JE ?

- Je suis un petit *salame* d'origine lombarde.
- Je prends mon nom de la tradition des chasseurs qui m'emportaient dans leur besace.
- Je bénéficie d'une DOP depuis 2001.

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Je suis préparé avec des parties maigres et du gras dur de porc.
- On y ajoute du sel, du poivre en grains et de l'ail.
- Je suis haché moyennement puis placé dans des boyaux naturels et lié à la main.
- Je suis affiné au moins 21 jours.

## POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour ma recette traditionnelle.
2. Pour ma taille pratique à emporter partout : je suis le *salame* des en-cas sur le pouce.
3. Incontournable de la charcuterie italienne, je suis :
  - Sans gluten
  - Sans dérivés du lait
  - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

## COMMENT ME DEGUSTER ?

- Il faut retirer ma peau pour profiter de ma saveur.
- En tranches assez épaisses avec un bon pain de campagne.

## QUE GARANTIT MA DOP ?

- Une recette qui contrôle toutes les étapes : des ingrédients jusqu'à la présentation finale.
- Un affinage minimum de 21 jours.
- Je peux être présenté en chapelet, mais il ne doit pas dépasser 35 cm.