



Salame del Nonno

1 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis le petit frère du *Salame Felino* fabriqué dans la Province de Parme.
- Mes origines remontent au XIVème siècle, on recherchait alors un moyen de faire un *salame* qui se conserve sans utiliser trop de sel.
- Ce fût chose possible grâce au terroir de Parme, avec ses températures idéales, au contrôle du taux d'humidité et à la circulation de l'air.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Les viandes de premier choix sont sélectionnées et hachées grossièrement.
- Ma forme caractéristique allongée avec un petit diamètre permet d'utiliser moins de sel pour ma conservation.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Car mon hachage grossier fait de moi le saucisson idéal des familles.
2. Car mes petites tranches sont parfaites pour l'apéritif.
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 et faire des tranches en biseau avec un couteau adapté.
- On me déguste avec du bon pain frais.