



Salame finocchiona

2,5 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis un gros *salame* élaboré en Toscane depuis des siècles avec des graines de fenouil.
- A l'époque, le poivre coûtait trop cher, alors les paysans toscans ont eu l'idée de le remplacer par des graines de fenouil sauvage.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Je suis préparé avec du porc 100% italien et des graines de fenouil.
- Haché grossièrement et peu affiné, je dois ma conservation aux vertus antioxydantes du fenouil.
- Mes tranches larges et moelleuses font environ 10 cm.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour ma saveur incomparable de fenouil.
2. Car je suis le *salame* le plus connu de Toscane.
3. Pour mes tranches larges et moelleuses.
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 ne pas altérer ma saveur.
- En très fines tranches sur du pain frais.
- Sur une planche de charcuterie avec un bon verre de Chianti.