



# Salame piccante

350 g env.

## QUI SUIS-JE ?

- Je suis une petite saucisse crue pliée en forme de U et particulièrement piquante.
- Je suis typique de la tradition calabraise où, pour conserver les aliments, on utilisait les plantes locales comme le piment.

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉE ?

- Je suis préparée avec la chair de l'épaule et la *pancetta* de porcs lourds.
- Je suis agrémentée avec des graines de fenouil sauvage, du poivre rouge et du jus de piment.

## POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour ma recette à base de morceaux choisis.
2. Pour mon côté piquant.
3. Pour ma forme de U si caractéristique.
4. Parce que je suis :
  - Sans gluten
  - Sans dérivés du lait
  - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

## COMMENT ME DEGUSTER ?

- En fines tranches.
- En petits dés dans des cakes, des quiches, ...
- En fines lamelles dans des recettes un peu hot !
- En fin de cuisson sur une pizza, une bruschetta, ...