



Schiacciata piccante

2,2 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis un gros *salame* traditionnel de Calabre d'environ 2,2 kg.
- Ma forme est aplatie car je suis mis sous presse pour être écrasé (schiacciata).
- Je suis rouge car je suis piquant (piccante).
- Avec ma forme rectangulaire, mes tranches sont généreuses.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉE ?

- La viande des cuisses de cochon est hachée grossièrement avec du sel, du poivre en grains et du piment.
- Le mélange est ensuite placé dans des boyaux naturels.
- L'affinage de 30 jours peut commencer. Il se déroule dans des presses pour obtenir cette forme reconnaissable.

POURQUOI ME CHOISIR ?

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

COMMENT ME DEGUSTER ?

- En très fines tranches.
- En petits dés sur des pics avec des cubes de provolone ou des tomates cerise.
- En belles tranches appétissantes sur une pizza en fin de cuisson.