



Sopressa Veneta

3 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis un monument de la tradition culinaire du Veneto depuis 1577.
- On m'appelle aussi la *Vicentina* et je suis préparée avec les meilleurs morceaux du cochon.
- Mon bon équilibre entre gras et maigre et mon hachage moyen me rendent fondant en bouche.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉE ?

- Je suis préparée à partir des meilleurs morceaux : épaule, *coppa*, longe, *pancetta*, gras de gorge et cuisse.
- Les viandes sont hachées moyennement, mélangées à un mix d'épices et mises en boyaux naturels.
- Je suis affinée 40 jours.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Pour mon côté fondant dans la bouche.
2. Car je suis préparée à partir des meilleurs morceaux du cochon.
3. Parce que je suis :
 - Sans gluten
 - Sans dérivés du lait
 - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

COMMENT ME DEGUSTER ?

- Tranchée finement avec du pain frais ou, comme dans le Veneto, avec de la polenta aux champignons.