



# Spianata romana

2 kg env.

## QUI SUIS-JE ?

---

- Je suis un gros *salame* typique de la région de Rome.
- Je m'appelle Spianata car je suis aplatie lors de ma fabrication.
- Délicatement poivrée, mes tranches sont généreuses.

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉE ?

---

- Je suis préparée à partir de viande maigre de porcs sélectionnés finement hachée, à laquelle on ajoute des dés de lard préalablement salés et poivrés.
- Je suis ensuite pressée pour prendre ma forme.

## POURQUOI ME CHOISIR ?

---

1. Pour ma saveur douce et délicatement poivrée.
2. Pour la forme généreuse de mes belles tranches.
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 pour ne pas altérer ma saveur.
- En très fines tranches sur du pain frais.