



# Zampone

1 kg env.

## QUI SUIS-JE ?

- Je suis une spécialité d'Émilie Romagne traditionnellement associée aux recettes hivernales.
- Je suis une patte antérieure de cochon farcie avec un mélange de viandes et d'épices.
- On me reconnaît facilement à la présence de mes doigts.
- Je suis proposé en version précuite.

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Les viandes et la couenne sont sélectionnées et mélangées à du sel, du vin et des épices : poivre, noix de muscade, cannelle et clou de girofle.
- La préparation ainsi obtenue est farcie dans une patte antérieure de cochon.
- La cuisson traditionnelle dure plusieurs heures, elle a été remplacée par une version précuite à réchauffer au bain-marie 30 minutes.

## POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Traditionnel et typique, je suis reconnaissable entre tous.
2. Pour la qualité de ma recette bien relevée.
3. Précuit, je suis hyper pratique.
4. Parce que je suis :
  - Sans gluten
  - Sans dérivés du lait
  - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

## COMMENT ME DEGUSTER ?

- Il faut me faire réchauffer 30 minutes au bain-marie.
- On me déguste en tranches avec de la polenta, de la purée, des lentilles et autres légumineuses.