



Arista stagionata

3 kg env.

QUI SUIS-JE ?

- Je suis une longe de porc affinée pendant 2 mois.
- Je suis très maigre et savoureuse, comme la *bresaola*, je peux être dégustée en carpaccio ou en tranches fines.

COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉE ?

- Le carré de porc est désossé et découenné.
- Le filet ainsi paré est placé dans un récipient avec du sel marin et un mix d'épices et d'aromates pendant 10 jours.
- Je suis massé une fois par jour !
- Je suis ensuite mise à affiner pendant 2 mois.

POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Je suis une viande très maigre.
2. Affinée, je développe mes arômes de clous de girofle et de laurier.
3. Parce que je suis :
 - Sans gluten
 - Sans dérivés du lait
 - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli

COMMENT ME DEGUSTER ?

- En carpaccio avec de l'huile d'olive et un filet de citron.
- En tranches fines, plutôt coupées à la machine.
- Sur une planche apéritive ou dans du pain frais.