



# Stinco

700 g env.

## QUI SUIS-JE ?

- Je suis un jarret de porc précuit au four.
- Ma recette ancestrale se retrouve dans la moitié Nord de l'Italie.

## COMMENT SUIS-JE PRÉPARÉ ?

- Mon jarret est découenné puis recouvert d'épices et d'aromates comme le romarin, le laurier et l'ail.
- Je suis cuit puis stérilisé dans une poche en aluminium pour préserver tous mes arômes.

## POURQUOI ME CHOISIR ?

1. Je suis moelleux et gourmand.
2. Je suis prêt en 20 minutes tout en étant traditionnel.
3. Parce que je suis :
  - Sans gluten
  - Sans dérivés du lait
  - Viande provenant exclusivement des élevages Pedrazzoli
  - Sans glutamate ajouté
  - Sans sucre ajouté

## COMMENT ME DEGUSTER ?

Pour me cuire :

- Soit je passe au bain-marie dans ma poche pendant 20 minutes.
- Soit il faut me sortir de la poche et me mettre au four 30 minutes à 180° sous une feuille d'aluminium.
- Ou encore passé à la cocotte avec la sauce de votre choix.
- Je suis apprécié accompagné de pommes de terre, de lentilles, de haricots secs.