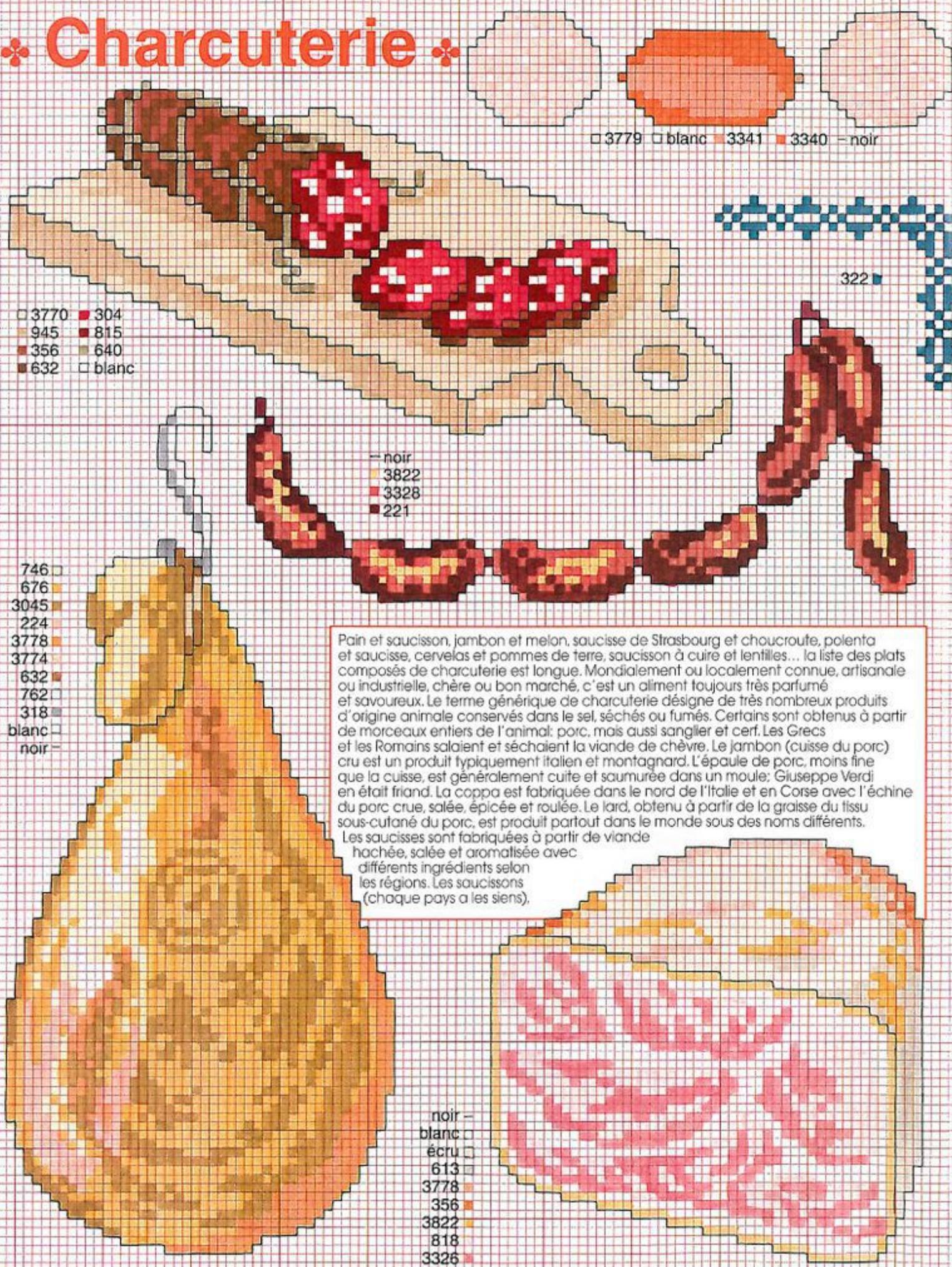


# ✿ Charcuterie ✿



□ 3779 □ blanc ■ 3341 ■ 3340 - noir

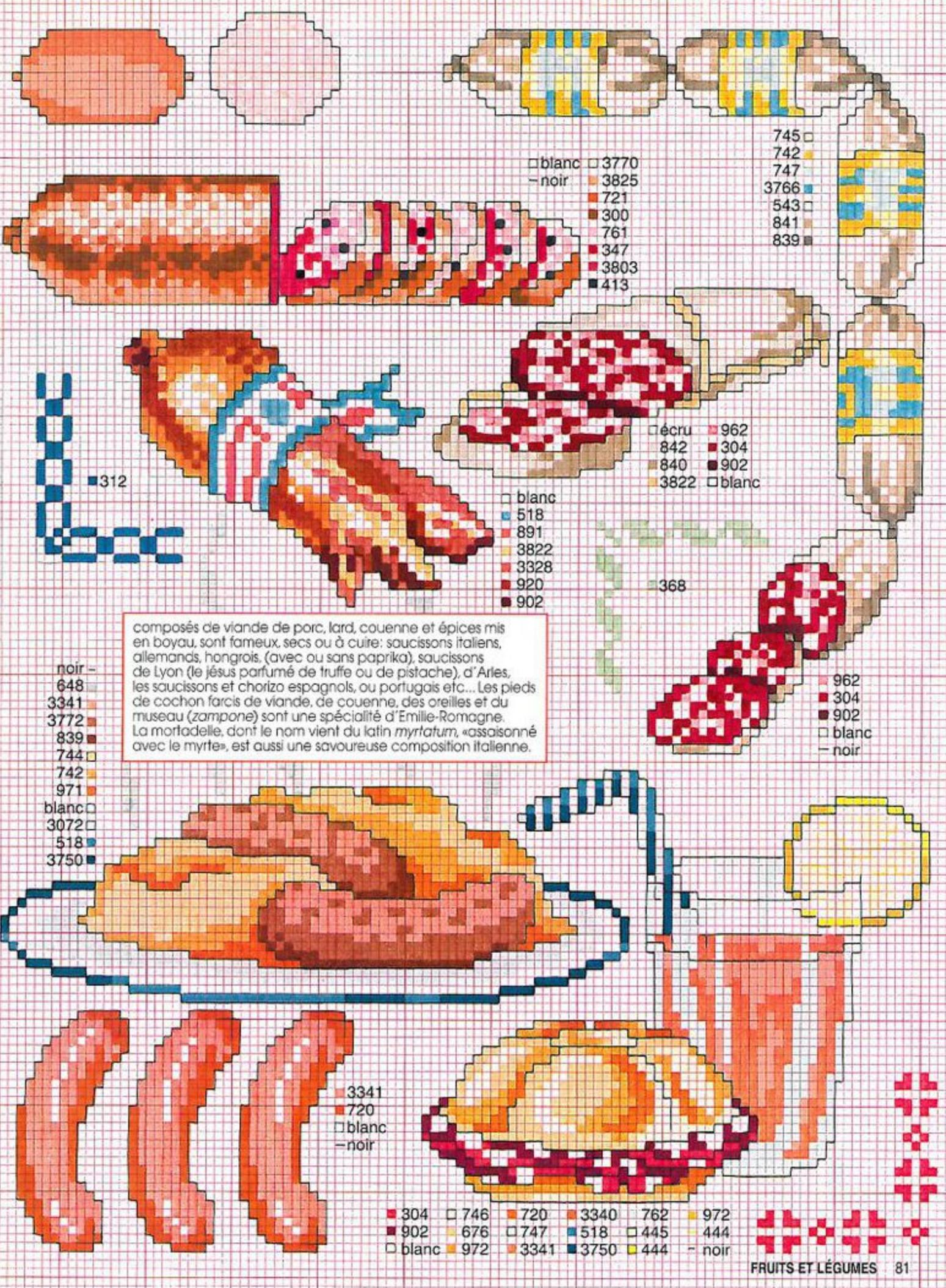
□ 3770 ■ 304  
 ■ 945 ■ 815  
 ■ 356 ■ 640  
 ■ 632 □ blanc

- noir  
 ■ 3822  
 ■ 3328  
 ■ 221

746 □  
 676 ■  
 3045 ■  
 224 ■  
 3778 ■  
 3774 ■  
 632 ■  
 762 □  
 318 ■  
 blanc □  
 noir -

Pain et saucisson, jambon et melon, saucisse de Strasbourg et choucroute, polenta et saucisse, cervelas et pommes de terre, saucisson à cuire et lentilles... la liste des plats composés de charcuterie est longue. Mondialement ou localement connue, artisanale ou industrielle, chère ou bon marché, c'est un aliment toujours très parfumé et savoureux. Le terme générique de charcuterie désigne de très nombreux produits d'origine animale conservés dans le sel, séchés ou fumés. Certains sont obtenus à partir de morceaux entiers de l'animal: porc, mais aussi sanglier et cerf. Les Grecs et les Romains salaient et séchaient la viande de chèvre. Le jambon (cuisse du porc) cru est un produit typiquement italien et montagnard. L'épaule de porc, moins fine que la cuisse, est généralement cuite et saumurée dans un moule: Giuseppe Verdi en était friand. La coppa est fabriquée dans le nord de l'Italie et en Corse avec l'échine du porc crue, salée, épicée et roulée. Le lard, obtenu à partir de la graisse du tissu sous-cutané du porc, est produit partout dans le monde sous des noms différents. Les saucisses sont fabriquées à partir de viande hachée, salée et aromatisée avec différents ingrédients selon les régions. Les saucissons (chaque pays a les siens).

noir -  
 blanc □  
 écu □  
 613 □  
 3778 ■  
 356 ■  
 3822 ■  
 818 ■  
 3326 ■



- blanc
- noir
- 3770
- 3825
- 721
- 300
- 761
- 347
- 3803
- 413

- 745
- 742
- 747
- 3766
- 543
- 841
- 839

- écreu
- 842
- 840
- 3822
- 962
- 304
- 902
- blanc

- blanc
- 518
- 891
- 3822
- 3328
- 920
- 902

composés de viande de porc, lard, couenne et épices mis en boyau, sont fameux, secs ou à cuire: saucissons italiens, allemands, hongrois, (avec ou sans paprika), saucissons de Lyon (le Jésus parfumé de truffe ou de pistache), d'Arles, les saucissons et chorizo espagnols, ou portugais etc... Les pieds de cochon farcis de viande, de couenne, des oreilles et du museau (zampone) sont une spécialité d'Emilie-Romagne. La mortadelle, dont le nom vient du latin *myrtatum*, «assaisonné avec le myrte», est aussi une savoureuse composition italienne.

- noir -
- 648
- 3341
- 3772
- 839
- 744
- 742
- 971
- blanc □
- 3072
- 518
- 3750

- 962
- 304
- 902
- blanc
- noir

- 3341
- 720
- blanc
- noir

- 304
- 902
- blanc
- 746
- 676
- 972
- 720
- 747
- 3341
- 3340
- 518
- 3750
- 762
- 445
- 444
- 972
- 444
- noir