



Rovagnati France met à l'honneur son emblématique jambon Gran Biscotto lors du salon Parizza

La maison familiale italienne spécialiste dans la charcuterie haut de gamme depuis 1943 met à l'honneur son jambon Gran Biscotto, sur son stand K52 au salon Parizza le 13 et 14 mars au parc des Expositions, Porte de Versailles. Reconnu comme le jambon cuit n°1 en Italie*, le Gran Biscotto dont la recette reste inchangée depuis 40 ans promet excellence et saveur.

Gran Biscotto, la marque d'exception de la célèbre maison familiale italienne

Fondée en 1943 à Milan par Paolo Rovagnati, la maison de charcuterie Italienne Rovagnati est une institution familiale dédiée à la fabrication de charcuterie haut de gamme. Le Gran Biscotto, créé par Paolo lui-même, incarne la fierté et le savoir-faire exceptionnel transmis de génération en génération au sein de l'entreprise familiale

Premier jambon cuit de très haute qualité, le Gran Biscotto est élaboré à partir des meilleures cuisses de porc, rigoureusement sélectionnées en amont.

La marque de fabrique de ce joyau gastronomique réside dans son marquage au fer, un processus exclusif de la maison Rovagnati. Chaque pièce est estampillée du célèbre logo, assurant ainsi une identification immédiate et garantissant une qualité qui le distingue de tous les autres jambons cuits.



*SOURCE CIRCANA Italie – catégorie jambon cuit poids fixe + poids variable – HM + SM + PROXI – Période Janvier-Août 2023



Chaque étape de la production du Gran Biscotto est réalisée avec une précision artisanale puisque les cuisses sont soigneusement désossées à la main par des maîtres bouchers de la maison Rovagnati, puis massées pendant 72 heures et aromatisées selon une recette tenue secrète. La cuisson lente à la vapeur pendant 12 heures libère tous les arômes, conférant au Gran Biscotto un goût et un parfum uniques. Enfin, les pièces sont laissées au repos pendant 4 semaines pour garantir une qualité optimale.

Le Gran Biscotto se décline en quatre variétés pour satisfaire tous les palais :

- > **Gran Biscotto Classique** : la recette originale et incontournable.
- > **Gran Biscotto Gourmet** : Encore plus tendre avec une sélection des cuisses plus rigoureuse afin de ne garder que les plus grandes pour une expérience gustative exceptionnelle.
- > **Gran Biscotto Rôti aux herbes** : Cuit à la vapeur avec sept herbes aromatiques, puis rôti au four pour une explosion de saveurs.
- > **Gran Biscotto à la Truffe** : l'alliance de l'excellence du jambon cuit et de la truffe italienne grâce à l'incorporation de trois grosses truffes blanches d'été offrant ainsi une expérience sensorielle unique et raffinée.



Rovagnati France organise le Championnat de France de Planche Apéritive 2024

Pour la deuxième année consécutive, le championnat de France de Planche Apéritive aura lieu le 13 mars 2024 sur le salon Sandwich & Snack Show - Parizza à Paris.

Lors de ce concours, Rovagnati mettra à l'honneur cette véritable tendance qui transforme les apéritifs des Français. Restaurateurs, charcutiers, traiteurs, professionnels des métiers de bouche devront faire preuve de créativité pour confectionner des planches apéritives aussi belles que gourmandes.

Inscriptions possibles jusqu'au 5 février :
<https://rovagnati.fr/championnat-planche-aperitive/>



A propos de Rovagnati

Fondée il y a près de 60 ans par Paolo Rovagnati, l'entreprise familiale est le spécialiste n°1 en Italie dans la charcuterie haut de gamme. Le succès de la marque repose sur le respect des valeurs de savoir-faire, de goût, de qualité et de sélection des matières premières. Implantée en Lombardie près de Milan, l'entreprise toujours tenue d'une main de fer par la famille Rovagnati, exporte ses produits d'exception à travers le monde entier.