



ROVAGNATI

LA MAISON ROVAGNATI PRÉSENTE SON NOUVEAU SAUCISSON SALAME GOCCIA



SAVEURS 100% ITALIENNES

Ce saucisson à la forme unique en forme de goutte (goccia en italien) est composé de viande maigre de qualité 100% italienne. Le Salame Goccia est produit dans la région de Milan en Italie et est affiné plusieurs mois. C'est la durée pendant laquelle le saucisson va mûrir et développer ses qualités organoleptiques.

Côté saveurs, ce saucisson a un goût doux et délicat aux notes sucrées et équilibrées. Pour assurer une dégustation optimale, il est à trancher finement afin de dévoiler tous ses arômes.

Sa forme originale permet une découpe facile et un tranché rectangulaire, parfait pour les sandwiches, piadines et les planches de charcuteries.

Poids : 3,5 kg - DLC : 90 jours

Sa forme atypique à la fois ronde, plate et large permet un tranché rectangulaire. Idéal pour les planches et sandwiches

EN AVANT-PREMIÈRE CHEZ **GENNARO NASTI**, AMBASSADEUR ROVAGNATI

Cette nouveauté déjà best-seller en Italie sera disponible en avant-première au **+400° Laboratorio**, nouveau restaurant du chef Gennaro Nasti, ambassadeur de la marque. **Chef visionnaire** de la cuisine italienne, Gennaro Nasti façonne des pizzas gourmets aux textures et saveurs totalement inédites. Pratiquant une cuisine innovante, créative et millimétrée, le chef dédie une attention particulière aux ingrédients et se livre à des associations de saveurs inédites.

Le Salame Goccia de Rovagnati sera proposé à la carte du restaurant.



À PROPOS DE ROVAGNATI

Fondée il y a près de 60 ans par Angelo 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. Installé en France depuis 2017, le bureau Rovagnati France veille au développement de la marque sur ce nouveau territoire stratégique. Implantée en Lombardie près de Milan, l'entreprise compte 6 unités de production et emploie 1000 personnes à travers le monde. Rovagnati produit chaque année près de 25 000 tonnes de charcuterie et a réalisé 270 millions de chiffre d'affaires en 2020.