

PRO À PRO LANCE LA CHARCUTERIE ITALIENNE DES CHEFS

Une sélection qui répond à une demande des restaurateurs

En France, la cuisine italienne reste l'une des plus plébiscitées : elle se place dans le trio de tête des cuisines préférées des français, portée par la convivialité des planches apéritives, la popularité des pizzas et l'attrait des recettes traditionnelles. La pizza demeure d'ailleurs le plat le plus consommé en restauration hors domicile. Pour accompagner cette tendance de fond et répondre à une attente forte des professionnels de la restauration, Pro à Pro enrichit son offre avec une gamme inédite baptisée : La Charcuterie italienne des Chefs.

Cette sélection est née suite aux retours du terrain, grâce aux échanges avec la force de vente et les restaurateurs soucieux de disposer d'une gamme de charcuterie italienne authentique, qualitative et accessible en prix.

Afin de leur garantir une qualité irréprochable, Pro à Pro a mis en place un processus de sélection exigeant. La charcuterie a été sourcée auprès de plusieurs fournisseurs, puis des dégustations à l'aveugle menées avec des restaurateurs et experts ont permis de sélectionner des références de charcuterie fine emblématiques de la cuisine italienne.

« LA CHARCUTERIE ITALIENNE DES CHEFS » SE COMPOSE AINSI DE 9 RÉFÉRENCES :

- Le **Jambon cuit Travisium** (8,8 kg), préparé à partir de cuisses de porc soigneusement sélectionnées, cuites lentement pour préserver leur tendreté et leur saveur.
- La **Guanciale** (1,3 kg) : le lard de joue de porc incontournable dans des plats emblématiques italiens tels que la pasta alla carbonara ou la pasta all'amatriciana !
- La **Pancetta Supercoppata** (environ 2,5 kg) qui est une pancetta haut de gamme au goût intense et à la texture fondante, idéale pour garnir une pizza, une pinsa ou une planche apéritive.
- Le **Speck del Cadore Squadrato** (environ 2,5 kg) est quant à lui un jambon fumé aux saveurs délicates, fondant en bouche et très apprécié dans une salade gourmande, en antipasti ou dans un sandwich gourmet.
- La **Spianata intera piccante** (2,6 kg) est une saucisse sèche proposée ici dans sa version relevée. Elle remplace avec élégance le chorizo dans des plats de poisson, sur des pizzas ou bien des planches apéritives.
- Le **Jambon de Parme AOP sans os** (8,25 kg) est un jambon grand cru de 20 mois d'affinage, qui valorise toutes sortes de plats pour une expérience unique et authentique.
- La **Bresaola IGP Punta Anca Della Valtellina** (1,6 kg) est idéale en antipasti, dans les salades ou planches de charcuterie.
- Le **Jambon San Daniele AOP sans os** (7,17 kg) affiné durant 16 mois, est parfait pour accompagner les planches de charcuterie, les plats de pâtes ou salades.
- La **Saucisse Nduja di Spilinga** (400 g) est produite à base de viande de porc hachée et pimentée. Sa texture crémeuse offre la possibilité de la tartiner sur du pain grillé en tapas par exemple, mais elle peut aussi s'utiliser en garniture de pizza ou pour donner du corps à des sauces.



Cette large sélection de charcuterie italienne, **disponible chez Pro à Pro à partir du 3 octobre**, permet aux restaurateurs de proposer aussi bien des recettes typiques que des planches conviviales et tendance.

Avec cette nouvelle offre, Pro à Pro confirme sa volonté d'accompagner les restaurateurs en leur proposant des produits à la fois authentiques, qualitatifs et adaptés à leurs besoins quotidiens.