



LA MAISON PERNIGOTTI

**Une histoire de qualité
et de passion, depuis quatre
générations.**

La charcuterie Pernigotti est une entreprise historique italienne, née au début du XXe siècle. C'est une histoire familiale, des générations qui se transmettent leur savoir-faire de père en fils. L'arrière-grand-père Francesco eut l'intuition de démarrer une activité de charcutier dans la boucherie familiale, à Carezzano, dans le Piémont.

Aujourd'hui nous en sommes à la quatrième génération : toujours à Carezzano, Franco e Carlo Pernigotti, père et fils, produisent, dans leur laboratoire, des charcuteries d'une qualité rare, en accord avec la tradition, en utilisant une matière première de premier choix. L'entreprise est structurée pour travailler de façon artisanale et en quantités limitées : des temps longs et un travail manuel qui permettent d'obtenir des produits de grande qualité, bien loin de ceux issus de la production industrielle.

Le secret du jambon cuit Pernigotti est la « salaison en veine » : un mélange d'eau, de sel et d'arômes naturels est introduit manuellement, à l'aide d'une seringue, dans la veine principale de la cuisse du porc. Cela permet de diffuser uniformément, par capillarité, la saumure, tout en évitant de nuire à la fermeté des muscles.





LE JAMBON CUIT

Tranché finement afin d'en exalter la fraîcheur de chaque morceau, le Gran Cotto de Pernigotti peut être dégusté sur une fine tranche de pain toasté ou enroulé sur un gressin. Il est fait exclusivement avec des cuisses de porcs nationaux lourds, nés et élevés en Italie. La procédure utilisée est celle ancestrale de la salaison directement dans l'artère. Ingrédients: cuisse de porc, sel, dextrose, saccharose, arômes naturels. Antioxydant: E301, Conservateur: E250.



LA SALAISON EN VEINE

Une tradition de père en fils.

Franco et Carlo Pernigotti, œuvrent en accord avec la tradition: leur établissement a une structure conçue pour une production artisanale, dans laquelle chaque phase du travail sur le jambon cuit se fait à la main. Le secret de la qualité de nos jambons est l'utilisation de la méthode de salaison directement dans l'artère et le fait d'être mis en saumure pendant une semaine. A travers cette salaison par seringue dans l'artère, l'on introduit un mélange d'eau, de sel et d'arômes naturels à l'intérieur de la cuisse. Ce mélange se répand ainsi minutieusement, en arrivant à tous les muscles. Ensuite, les jambons salés sont laissés reposer pendant une semaine environ dans des seaux d'eau et de sel afin de permettre au sel et aux arômes naturels d'être absorbés par la chair, sans qu'il y ait aucun massage mécanique. C'est ainsi que l'on garde la qualité finale du produit, en évitant de briser les muscles

qui resteront compacts.

Après être restées dans la saumure, les cuisses, désossées à la main, sont mises dans des moules et cuites au four. La cuisson est d'une heure par Kg en moyenne à une température maximale de 80°. Une fois la cuisson terminée, chaque cuisse est stockée dans la salle de refroidissement pendant 48 heures et, une fois refroidie, confectionnée sous-vide. Il est donc possible d'affirmer que le Gran Cotto de Pernigotti est un jambon entièrement fait à la main, produit avec des cuisses de porcs nationaux lourds. Ce produit a une texture très agréable au palais due à la fibre de la chair qui ne subit aucune altération due à un quelconque massage mécanique pendant les différentes phases de préparation. En effet, le jambon Pernigotti n'est jamais trop humide et sa tendresse vient exclusivement du gras naturel de la cuisse.



LE SAUCISSON TRONCHETTO

Cette charcuterie peut être proposée en entrée accompagnée de bons vins rouges qui en exaltent la saveur et qui permettent de redécouvrir le plaisir authentique de la bonne chère. Les parties utilisées sont la tranche maigre et la cuisse de porc. La viande est hachée grossièrement et assaisonnée avec du sel, du poivre et de l'ail. Embossé dans un boyau naturel, le saucisson est mis à sécher pendant une semaine pour être ensuite affiné dans un endroit frais pendant au moins 30/40 jours.

Ingrédients: Viande de porc, sel, poivre, épices, arômes naturels.
Conservateurs: E250-E252.

JAMBON CUIT À L'ANCIENNE

Le jambon cuit à l'ancienne garde non seulement toutes les caractéristiques du tout premier jambon produit par la famille Pernigotti, mais aussi son souvenir. Sa forme aplatie, typique, donnée par la forme du récipient de cuisson, est la première utilisée il y a 30 ans pour obtenir les jambons cuits.

Ingrédients: cuisse de porc, sel, dextrose, saccharose, arômes naturels.
Antioxydant E301.
Conservateur: E250.

JAMBON CUIT A LA TRUFFE

Le Jambon cuit à la truffe noire italienne est produit de la même manière que le Grancotto se distinguant juste par l'ajout de la truffe noire italienne qui lui confère une délicate note aromatique.

Idéal pour garnir des pizzas des focaccias, il peut être servi sur une tranche de pain chaud afin d'en exalter le parfum et le goût.

Ingrédients: Cuisse de porc, sel, dextrose, saccharose, arômes naturels, truffe noire italienne (origine Italie) cuite et hachée (Tuber Aestivum Vitt 80%, Huile d'olive, sel). Antioxydant: E301. Conservateur: E250.





LE SAUCISSON CRU FILZETTA

Cette charcuterie peut être proposée en entrée accompagnée de bons vins rouges qui en exaltent la saveur et qui permettent de redécouvrir le plaisir authentique de la bonne chère. Les parties utilisées sont la tranche maigre et la cuisse de porc. La viande est hachée grossièrement et assaisonnée avec du sel, du poivre et de l'ail. Embossé dans un boyau naturel, le saucisson est mis à sécher pendant une semaine pour être ensuite affiné dans un endroit frais pendant au moins 30/40 jours.

Ingrédients: Viande de porc, sel, poivre, épices, arômes naturels. Conservateurs: E250-E252.



SAUCISSON CRU À LA TRUFFE

La truffe noire italienne hachée donne au saucisson affiné un parfait équilibre des saveurs. Les parties du porc utilisées sont la tranche maigre et la cuisse. La chair est hachée grossièrement et ensuite assaisonnée avec du sel, du poivre et de la truffe noire hachée. Embossé dans un boyau naturel, le saucisson est mis à sécher pendant une semaine pour être ensuite affiné dans un endroit frais pendant au moins 30/40 jours.

Ingrédients: Viande de porc, sel, épices, arômes naturels, truffe noire italienne (Origine Italie) cuite et hachée (Tuber Aestivum Vitt 80% huile d'olive, sel). Conservateurs: E250-E252.



LE SAUCISSON CRESPONE

Il peut être mangé en antipasto, accompagné de vins rouges qui en exaltent la saveur, laissant ainsi redécouvrir le plaisir de la nourriture la plus authentique. Les parties de porc utilisées pour le fabriquer sont la tranche maigre et la cuisse. La chair est hachée grossièrement et ensuite assaisonnée avec du sel, du poivre et de l'ail. Embossé dans un boyau naturel, le saucisson est mis à sécher pendant une semaine pour être ensuite affiné dans un endroit frais pendant au moins 30/40 jours.

Ingrédients : viande de porc, sel, épices, arômes naturels. Conservateurs: E250-E252.



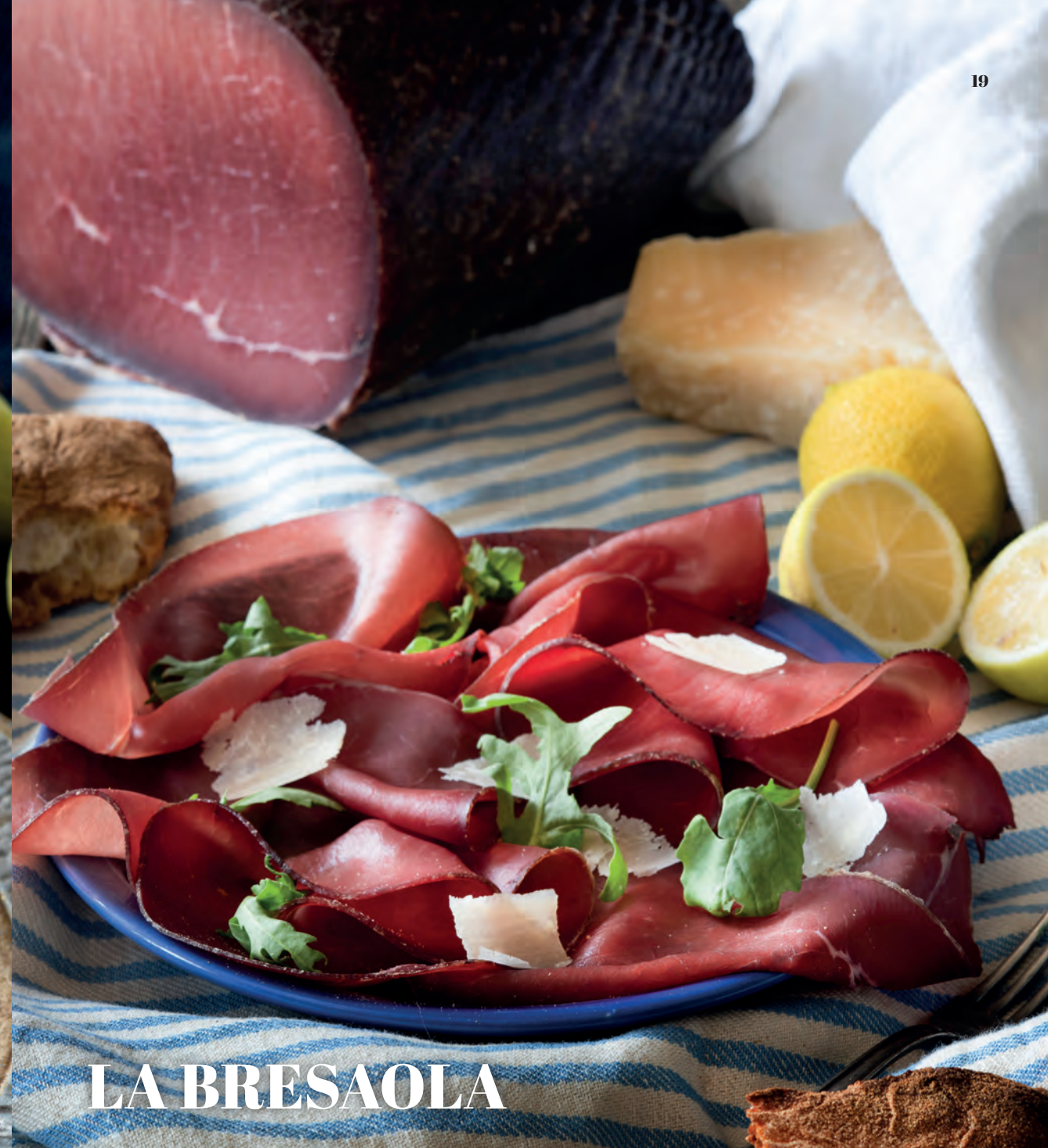
LE SAUCISSON CRUPIC NIC

C'est le saucisson idéal pour casser la croûte l'après-midi ou pour accompagner un apéro entre amis. Il peut être dégusté même après quelques jours d'affinage, afin d'en savourer pleinement les caractéristiques typiques de la viande à peine épicée. Il est de forme légèrement courbée à cause du boyau naturel dans lequel il est embossé. Chaque tranche montre une trame présentant une viande qui a été plus finement hachée que celles des autres typologies de saucisson.

Ingrédients : viande de porc, sel, épices, arômes naturels. Conservateurs: E250, E252.

LE ROAST-BEEF

Fabriqué avec de la viande bovine fraîche (noix inférieure). Une fois salée et aromatisée, la viande repose pendant quelques jours dans la chambre froide. Ensuite, elle est cuite au four dans de l'huile d'olive. Après être refroidi, le Roast-beef est confectionné sous-vide et il est prêt pour être tranché.
Ingrédients: viande de bœuf, sel, épices, huile d'olive.



LA BRESAOLA

Produite avec des parties choisies de viande bovine fraîche (noix de veau) et absolument pas congelée, la Bresaola est travaillée avec une première salaison à sec qui dure quelques semaines pour être ensuite mise dans un boyau naturel et liée. C'est ainsi que la Bresaola est prête pour être affinée pendant 70 jours.
Ingrédients: viande bovine, sel, dextrose, épices, arômes naturels. Conservateurs: E250-E25.



L'ÉCHINE ET LE LARD

Particulièrement délicat et à la saveur douce, l'Échine et le Lard est une entrée à la fois gourmande, délicate et raffinée. Il se marie parfaitement avec un bon melon saison frais. L'Échine et le Lard est le fruit de la créativité de la famille Pernigotti: à partir du morceau unique formé par l'échine et de la fine couche de lard l'entourant, l'on obtient une charcuterie très agréable, assaisonnée avec du sel, des arômes naturels et des épices. Elle est ensuite affinée entre 30 et 60 jours.

Ingrédients: Viande de porc, sel, dextrose, épices, arômes naturels.

Conservateur: E250-E25.

LE GÎTE À LA NOIX PRÉCUIT




Le « Vitello Tonnato » (rôti de veau tranché à la sauce au thon) est un plat typique de la culture gastronomique piémontaise qui naît de l'union du gîte à la noix de bœuf et d'une sauce aux câpres, thon et œufs.

Notre Magatello (gîte à la noix) vient de la viande bovine fraîche du veau « dit Garronese ». Une fois assaisonné, il est cuit au four à basse température afin d'en exalter les qualités gustatives et la texture au palais.

Ingrédients: viande de bœuf, sel, huile d'olive.

LE LARD DE CAREZZANO



Le Lard de Carezzano est le triomphe à la fois du goût de la matière première et de la simplicité. Cette charcuterie est obtenue de l'épaule de porc et elle est faite macérer en ajoutant du sel pendant 4/6 semaines. Afin d'en exalter la saveur typique du porc autochtone, le Lard de Carezzano est ensuite habilement aromatisé avec une touche de poivre moulu. Le fait de n'utiliser que le poivre, sans ajouter plein d'autres épices et d'herbes comme c'est le cas d'autres recettes, est un choix qui vise à mettre en valeur le goût du lard et qui permet de savourer au mieux ses qualités. Il est blanc à la coupe et présente une striure de viande maigre tout en gardant un cœur légèrement rosé. Ingrédients: Lard de porc, sel, épices. Conservateurs: E252, E250.

LA PORCHETTA

La Porchetta Pernigotti a un goût intéressant et agréables, accompagné d'un parfum équilibré donné par les épices. Sa fabrication réunit deux savoir-faire: celui de l'artisan et celui du maître charcutier, deux esprits similaires pour un mariage unique de saveurs et de textures.

Il faut la trancher comme une charcuterie et la déguster comme une Porchetta! Il est possible de la consommer tiède et de l'accompagner avec des sauces ou des pommes de terre.

Ingrédients: viande de porc, sel, épices, arômes naturels.
Conservateur: E250.





L' HAMBURGER

L'hamburger précuit est issu de la parfaite union de viandes de porc et de bœuf, hachées ensemble et assaisonnées avec un mélange équilibré d'herbes aromatiques. A réchauffer à la poêle avant de le servir.

Ingrédients: viande de porc, viande de bœuf, sel, dextrose, saccharose, épices, arômes naturels. Antioxydant: E301. Conservateur: E250.



LE COTECHINO (saucisson cuit)

Le Cotechino a des origines anciennes qui datent du XV^e siècle. Cette charcuterie est faite de façon artisanale en utilisant différentes parties du porc, hachées très fin qui donnent un mélange très raffiné qui est ensuite embossé dans un boyau naturel.

Très goûteux, il s'accompagne parfaitement à pommes de terre, lentilles ou la polenta. Le cuisiner sans l'enlever de sa poche, en le faisant bouillir dans l'eau pendant 10-15 minutes environ.

Ingrédients: viande de porc, couenne de porc, sel, dextrose, saccharose, épices, arômes naturels. Antioxydant: E301 Conservateurs: E250.

Le Cotechino est disponible aussi bien cru sous-vide que précuit sous-vide.

Le temps de cuisson du Cotechino cru est de 2h15 environ (sans sachet) tandis que pour Cotechino précuit il faut compter environ 20-30 minutes de cuisson (dans son sachet).



LA PANCETTA CUIE FUMÉE

La Pancetta est marinée avec le même mélange d'herbes et aromes utilisés pour la conservation du jambon cuit.

La viande est ensuite enroulée et cuite à basse température.

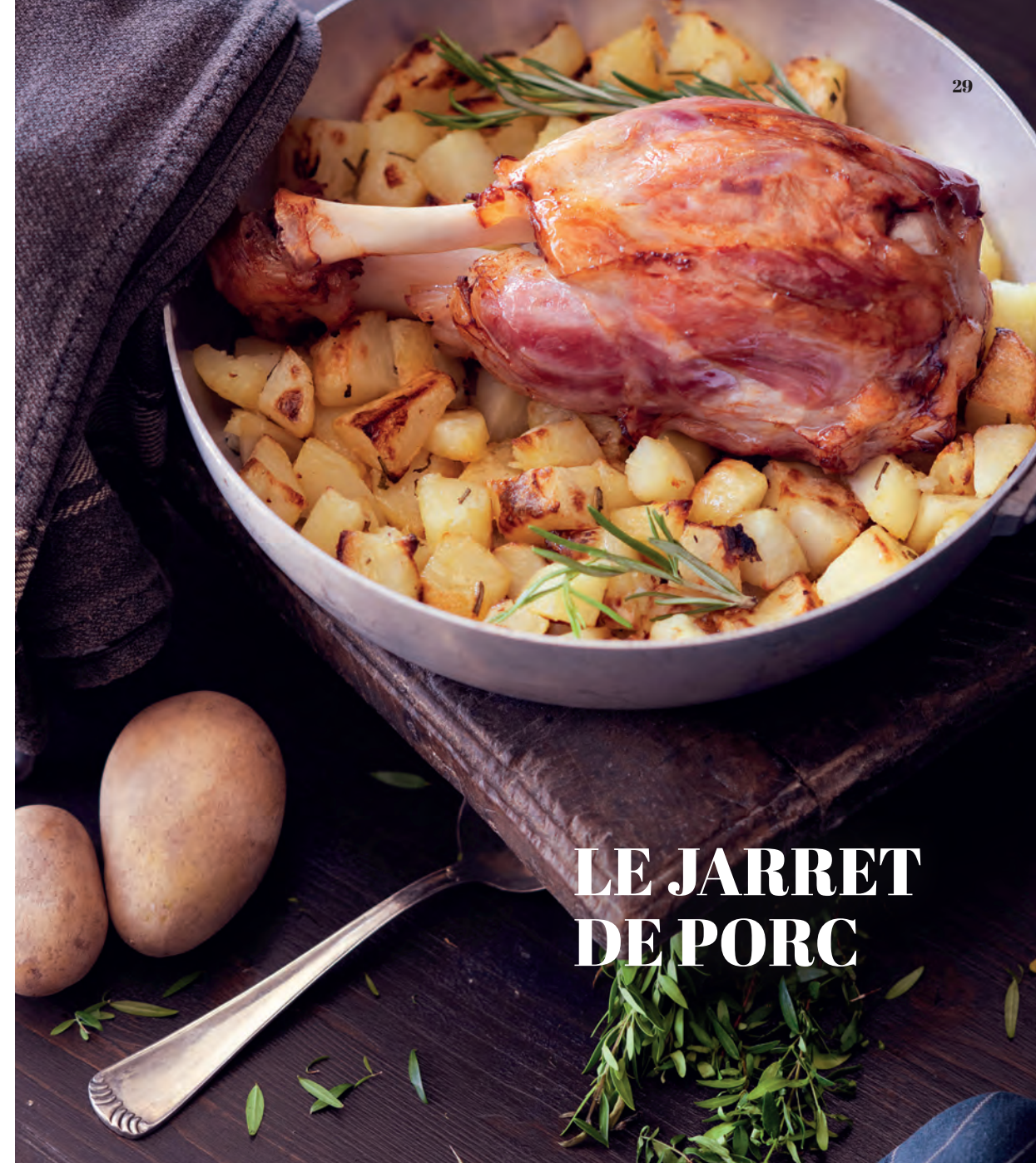
La fumaison est effectuée en utilisant du bois naturel.

Idéale pour farcir des pizzas ou des focaces au fromage.

Ingrédient: viande de porc, sel, dextrose, saccharose, arômes naturels.

Antioxydant: E301.

Conservateur: E250.



LE JARRET DE PORC

Après l'échine de porc, le jarret de porc, salé et aromatisé, est l'autre intéressante proposition gastronomique de la famille Pernigotti. Le jarret est obtenu des cuisses salées et aromatisées qui sont aussi utilisées pour le jambon cuit. Il est ensuite mis sous vide dans des poches en aluminium et cuit au four. Comment on le cuisine: l'enlever du sachet, le mettre dans un plat et le faire cuire au four pendant 30/40 minutes à 200°.

Ingrédients: viande de porc, sel, dextrose, saccharose, arômes naturels, Antioxydant: E301.
Conservateur: E250.

30 LA JOUE DE PORC

Pour les amateurs des pâtes « à l'Amatriciana » mais ... pas que! Le Guanciale est une charcuterie succulente pour les fins palais qui se distingue pour son goût. Les points forts du Guanciale Pernigotti sont aussi bien la qualité des matières premières et le savoir-faire des maîtres charcutiers lorsqu'ils travaillent le produit. Le résultat est une charcuterie aux parties grasses fondantes et moelleuses.

Ingrédients: gorge de porc, sel, dextrose, épices, arômes naturels. Conservateurs: E251, E252.



LA PANCETTA

Produite avec de la poitrine de porcs italiens, elle est salée à sec et affinée entre 60 et 180 jours. La partie grasse et la partie maigre sont parfaitement équilibrées : à la douceur de la première suit la sapidité de la deuxième.

Ingrédients: Pancetta de porc, sel, dextrose, épices, arômes naturels. Conservateurs: E251, E252.

LE ZAMPINO

Le Zampino est une charcuterie piémontaise, faite avec des morceaux choisis du porc, comme la cuisse, les muscles et la joue. La viande est hachée finement et travaillée avec un mélange de sel, d'arômes, d'épices et de Marsala. Cette mixture est ensuite embossée dans une poche faite avec de la couenne puis cuite et, enfin, refroidie.

On peut le déguster accompagné d'une tranche de polenta croquante.

Ingrédients: viande de porc, sel, dextrose, saccharose, arômes naturels.

Antioxydant: E301.

Conservateur: E250.



LE SAUCISSON CUIT

Le saucisson cuit est obtenu des parties les plus nobles du porc, comme la cuisse, les muscles et les joues. La viande est hachée assez finement et mélangée à une mixture de sel, arômes naturels, épices et Marsala. Le tout est ensuite mis dans un boyau naturel et, enfin, cuit.

Ingrédients: viande de porc, sel, épices, arômes naturels. Antioxydants E301, saccharose, dextrose, épices. Conservateur: E250.



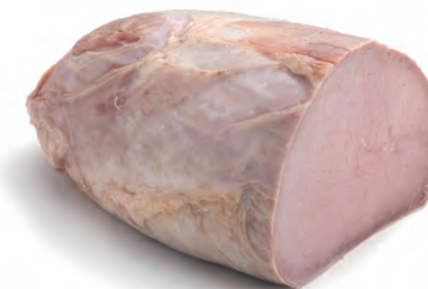
Jambon cuit Grancotto
entier 10Kg / demi-pièce 5Kg / quart 2,5Kg



Jambon cuit à l'ancienne
entier 10Kg / demi-pièce 5Kg



Zampino
entier 2,5Kg



Le gîte à la noix
demi-pièce 1,5Kg



Joue de porc
entier 2Kg / demi-pièce 1Kg



Saucisson cuit
entier 2,5Kg



Pancetta
demi-pièce 3,5Kg



Saucisson cru Pic-nic
200gr



Saucisson cru Tronchetto
400 / 500gr



Saucisson cru Crespone
1,2Kg



Saucisson cru Filzetta
1,2Kg



Jarret de porc précuit
entier 1200gr / demi-pièce 600gr



Hamburger
100gr



Cotechino précuit
500gr



Pancetta cuite fumée
demi-pièce 3Kg



Roast beef
demi-pièce 3,5Kg



Bresaola
demi-pièce 2,5Kg



Lard double
demi-pièce 2,5Kg



Porchetta
demi-pièce 4Kg



www.salumipernigotti.it

Via Villalvernia, 8
15051 – Carezzano
Alessandria, Italia

Ufficio - Tel. +39 0131 839373
Negozio - Tel. +39 0131 839131
info@salumipernigotti.it

