

*Picotti  
Picotta*

PAR  
LA CERISE  
SUR L'EMPERE

MADE IN HAUTS DE FRANCE

*Du*

**BOEUF**

*pour l'apéro ?*

Picotti-Picotta a été créée en 2012, par des Apérologues spécialisés dans la conception et la distribution de produits apéritifs pour les bars et les épiceries





La viande de boeuf Angus, appréciée par sa fibre et son goût n'est plus à démontrer. Elle est associée à l'ail des ours plus florale, plus raffinée et moins piquante que celle de l'ail.

Rillettes à la viande d'Angus de Picardie, épicée avec des tomates séchées et des herbes de Provence. Moins gras qu'avec du porc.



La viande de boeuf Angus, appréciée par les meilleurs, est associée à de l'huile d'olive aromatisée à la truffe ainsi que de la truffe pour une recette de rillettes originale et de qualité.

Rillettes à la viande d'Angus de Picardie avec un peu de graisse d'oie pour un rendu plus juteux. Moins gras qu'avec du porc.



Cuisson lente et longue du boeuf d'origine française et du gras de canard. Les épices apportent une petite touche sucrée et caractéristique des saveurs de Noël.

Le poivre Timut avec son parfum d'agrumes, s'harmonise parfaitement avec le boeuf. Légèrement piquantes en bouche, ces rillettes de boeuf d'origine française réchaufferont votre palais.



FABRIQUÉ EN FRANCE



SANS COLORANTS



SANS CONSERVATEURS

DDM 1 AN



90 GRAMMES