

RECETTE CUISINE des GONES

ROSETTE de LYON source wikipedia

- La rosette de Lyon est un saucisson et comme son nom l'indique il fait partie des spécialités lyonnaises.
- L'image de marque de la véritable rosette de Lyon dépasse le cadre régional de sa zone traditionnelle de fabrication et de consommation.
- Le produit est réalisé exclusivement à partir de viande noble
- de porc triée et parée à grands soins.
- La véritable rosette de Lyon est embossée dans un boyau spécial, mis en filet.
- (l'embossage est l'opération qui consiste à remplir de viande les boyaux naturels de porcs ou de moutons).
- Elle doit être séchée durant une période de deux à trois mois.
- De grande taille, la rosette de Lyon est le compagnon des banquets et pique-niques.
- Comme tous les produits de cette gamme, (Jésus, saucisson...)
- elle doit être conservée à l'air ambiant sans températures excessives.

Bonne Dégustation