



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LA CAILLETTE PROVENÇALE – PORTO TAYLOR'S RÉSERVE RUBY SELECT

LYCÉE : Lycée de la Méditerranée à la Ciotat

CLASSES : CAP / BEP MHR

RÉGION : Provence Alpes Côte d'Azur

Caillette
provençale



Présentation des produits

ANALYSE SENSORIELLE :

A l'œil : belle tranche colorée de gras et maigre de porc

Au toucher : approche tendre et croquante

Au goût : arômes fins mais longs du foie de porc parfumé aux cardes.



DESCRIPTION DU PORTO :

A l'œil : magnifique robe rubis

Au nez : très expressif: cerise, bois, épices

En bouche : chaleureuse, extrêmement fruitée, belle vivacité.

PARTENARIAT LES VINS DE PORTO, CONNAISSANCE DES PRODUITS EUROPÉENS ET INTER-CULTURALITÉ



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LA CAILLETTE PROVENÇALE – PORTO TAYLOR'S RÉSERVE RUBY SELECT

UN PEU D'HISTOIRE :

La caillette est une spécialité à «géographie variable» : elle s'étend des portes de l'Isère jusqu'aux frontières de la Haute-Loire et, plus au sud, pénètre largement en Provence. Il s'agit d'un petit pâté de la taille d'un poing, à base de viandes de porc (gorge et foie) et farci d'herbes aromatiques et potagères, présenté sous crêpine. La caillette était traditionnellement servie avec d'autres cochonnailles lors de la «tuade» (du cochon) ; comme dans beaucoup de régions de France et d'ailleurs, cette cérémonie autour du sacrifice du cochon était prétexte à de grandes fêtes villageoises...

Cette spécialité se déguste chaude ou froide, le plus souvent en entrée voire à l'apéritif, elle sera bienvenue pour inaugurer la belle saison et ses premiers pique-niques...

(source : <http://saveurpassion.over-blog.com>)

COMMERCIALISATION :

Plat régional Provençal, alliant le goût du porc mariné au parfum subtil et fruité du Porto Taylor's Réserve, les épices et les parfums de la garrigue.