

Viaggio nel gusto

Un viaggio alla scoperta del gusto tra prodotti e ricette preparate secondo le migliori tradizioni del nostro territorio.

PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

Prosciutto di Norcia IGP è prodotto esclusivamente in una specifica zona della Valnerina, in Umbria, in territori posti a un'altitudine superiore ai 500 metri. I comuni interessati dalla zona di produzione sono: Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo, tutti in provincia di Perugia.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**[®]
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome Prosciutto di Norcia IGP Renzini sottovuoto 18 mesi

Provenienza **Prosciutto di Norcia IGP è prodotto esclusivamente in una specifica zona della valnerina, in Umbria, in territori posti a un'altitudine superiore ai 500 metri s.L.M. I comuni interessati dalla zona di produzione sono: Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo, tutti in provincia di Perugia.**

Stagionatura Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione non può essere inferiore a 12 mesi.

Tipo di lavorazione Salume non insaccati-crudi-non affumicati
classificazione

Tipo di carne Suino nazionale pesante(allevato e macellato in Italia), il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a kg. 160.

Gusto Dal profumo leggermente speziato, pieno, sapido mai salato.

Ricette Ingrediente d'eccellenza protagonista di una ricetta dal
Note profilo aromatico delicato e armonico.

Curiosità Gustalo al naturale, con pane di semola: un tagliere, un buon bicchiere di vino bianco, suggeriamo dei trebbiano spoletino o anche una bollicina, verdure e pane casareccio. La qualità si scopre con la semplicità. La lavorazione della carne suina conosce i primi veri professionisti solo a partire dal XIII secolo, in Valnerina. Da qui abbiamo il termine "norcino", che indicava una sorta di chirurgo ambulante specializzato in piccoli interventi, anche se tra i romani il norcino era principalmente noto come specialista nella lavorazione della carne di maiale.

Coltello Affettatrice



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!