

Viaggio nel gusto

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

CAPOCOLLO RENZINI

Il Capocollo Renzini nasce nel cuore dell'Umbria, in un territorio da sempre vocato alla norcineria, dove tradizione e condizioni ambientali ideali si incontrano.

Le carni selezionate vengono lavorate secondo metodi artigianali, nel rispetto delle ricette locali, per ottenere un prodotto dal gusto equilibrato e dal profumo intenso.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	Capocollo Renzini
Provenienza	Umbertide (PG), Umbria.
Stagionatura	Il prodotto viene sottoposto a marinatura a secco in vasca con aromi naturali, legatura a mano e avvolto nella carta paglia per conservare al meglio le proprietà organolettiche. stagionatura 30/60 giorni.
Tipo di lavorazione classificazione	Salumi -crudi-non affumicati.
Tipo di carne/latte	Suino Nazionale Pesante
Gusto	Prodotto tipico della norcineria umbra dal gusto saporito e la tipica marezzatura della carne.
Ricette Note	Renzini consiglia di accompagnarlo con vini rossi strutturati come il Raro IGP Negramaro Primitivo Rosso.
Curiosità	Capocollo, capicollo e coppa sono essenzialmente lo stesso salume italiano, ottenuto dalla lavorazione dei muscoli del collo del maiale. Il termine varia geograficamente: "Coppa" è usato maggiormente al Nord, mentre "Capocollo" o "Capicollo" sono comuni al Centro-Sud.
Coltello	Affettatrice.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!