

Viaggio nel gusto

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



GUANCIALE DEL NORCINO RENZINI

Un grande classico della tradizione norcina, preparato con carne di suino 100% italiana e ottenuto dalle guance del maiale, lavorate a mano e stagionate secondo ricetta tradizionale. Il gusto è morbido e avvolgente, con una piacevole nota sapida che lo rende protagonista di ricette iconiche come carbonara, amatriciana e gricia.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**

La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	Guanciale del Norcino
Provenienza	Umbertide (PG), Umbria
Stagionatura	Marinatura a secco in vasca con aromi naturali e stagionato dai 60 ai 90 giorni.
Tipo di lavorazione classificazione	Salumi non insaccati-crudi -affumicati.
Tipo di carne	Suino Nazionale Pesante, e si ottiene dalla guance.
Gusto	Gusto dolcissimo con una punta di sapidità che lo rendono un prodotto dal gusto appetitoso e molto versatile in cucina.
Ricette Note	Carbonara Lunga: Spaghetti, Tonnarelli Corta: Rigatoni, Mezze maniche.
Curiosità	A forma rettangolare, proprio per permettere un utilizzo più pratico e soprattutto un'affettabilità uniforme dall'inizio alla fine.
Coltello	Affettatrice per fette sottili, coltello francese da 30 per tranci.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!