

# Viaggio nel gusto

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

## MORTADELLA DI CINGHIALE RENZINI

Specialità norcina di alta gamma, la mortadella di cinghiale Renzini nasce nel cuore dell'Umbria, territorio storicamente votato alla lavorazione delle carni e alla produzione di salumi di pregio. Le carni di cinghiale, provenienti prevalentemente da filiera locale umbra, derivano da animali allevati allo stato libero nelle aree collinari, alimentati naturalmente con ghiande e vegetazione spontanea.



Scopri di più su  
[www.iperfutura.it](http://www.iperfutura.it)

**IPER  
FUTURA**

*La tua scelta!*

# Viaggio nel gusto

<b>Nome</b>	Mortadella di cinghiale oltre Renzini
<b>Provenienza</b>	Umbertide (PG), Umbria.
<b>Stagionatura</b>	Cottura lenta a secco di oltre 18 ore. Legatura a mano.
<b>Tipo di lavorazione classificazione</b>	Salume non insaccati-cotti-non affumicati.
<b>Tipo di carne/latte</b>	La mortadella di Cinghiale è prodotta con carni di cinghiale miscelate nelle giuste proporzioni con quelle di suino. La Mortadella di Cinghiale "Oltre" di Renzini è una specialità gourmet umbra, caratterizzata da oltre il 70% di carne di cinghiale.
<b>Gusto</b>	Ha un gusto inconfondibile e la sapiente aggiunta di aromi quali coriandolo e macis (è una spezia culinaria, originaria delle isole Molucche. Il macis o fiore della noce moscata), esalta il gusto della mortadella che, una volta affettata, rivela appieno la sua elevata qualità. Ha un sapore più intenso e selvatico rispetto alla mortadella classica, ma con una consistenza morbida.
<b>Ricette Note</b>	L'impasto essendo realizzato con carni sane e magre ha un contenuto di grassi limitato. Aperitivo: spalma una mousse di mortadella su pane caldo, aggiungi una fetta di mortadella di cinghiale e scaglie di pecorino stagionato.
<b>Curiosità</b>	Pane toscano o focacce calde, formaggi stagionati come il pecorino, e vini strutturati o bollicine metodo classico.
<b>Coltello</b>	Affettatrice.



Scopri di più su  
[www.iperfutura.it](http://www.iperfutura.it)

**IPER  
FUTURA**  
La tua scelta!