

Viaggio nel gusto

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

ARROSTO ALLA BRACE RENZINI

Un grande classico della tradizione Renzini, l'arrosto alla brace è preparato con carne di suino 100% italiana, selezionata e lavorata con cura. La cottura alla brace ne esalta il gusto pieno e avvolgente, con note aromatiche e una piacevole succosità.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	Prosciutto cotto alta qualita arrosto.
Provenienza	Umbertide (PG), Umbria.
Stagionatura	Doppia cottura: prima al vapore e poi a secco nei forni della porchetta.
Tipo di lavorazione classificazione	Salumi non insaccati-cotti-non affumicati.
Tipo di carne	Suino.
Gusto	Il sapore è ricco e autentico, caratterizzato dalle note speziate dell'antica tradizione norcina umbra. La consistenza della carne è tenera e succosa all'interno.
Ricette Note	In purezza, ottimo abbinato a formaggi come il pecorino al tartufo, avocado, miele e aceto balsamico.
Curiosità	Legatura a mano con corda di lino con la riconoscibile legatura a "stella", che conferisce all'arrosto un'immagine unica e accattivante. È privo di glutine, lattosio e proteine del latte.
Coltello	Affettatrice, la crosticina dà sapore di arrosto al prodotto, si consiglia di non rifilarla.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!