

Viaggio nel gusto

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

TACQUOLINA RENZINI

Tutta la leggerezza del tacchino incontra il gusto ricco e aromatico della porchetta. Preparata con sale, pepe, vino, aglio, finocchio e rosmarino, viene cotta lentamente per ottenere una carne morbida, saporita e sorprendentemente delicata. Un equilibrio perfetto tra tradizione e leggerezza.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	Tacquolina (tacchino arrosto in porchetta)
Provenienza	Umbertide (PG), Umbria.
Cottura	Cottura a secco al forno.
Tipo di lavorazione classificazione	Salumi non insaccati - cotti - non affumicati.
Tipo di carne	Tacchino nazionale 100%, disossatura totalmente manuale.
Gusto	Ne risulta un prodotto dalla caratteristica leggerezza della carne di tacchino ma con il gusto deciso della porchetta. La lenta cottura permette il perfetto assorbimento degli ingredienti e rende la carne morbida e gustosa.
Abbinamenti	Si sposa perfettamente con vini bianchi di buona struttura e freschezza (come uno chardonnay), perfetta tagliata a striscie come secondo freddo con insalate fresche o verdure grigliate, ottima anche calda scottata in padella o in piastra.
Ricette Note	Tacquolina croccante con patate al rosmarino, panino rustico con Tacquolina e verdure grigliate, Piadina con Tacquolina, stracchino e zucchine, Bruschette gourmet con Tacquolina e crema di pecorino, Insalata di cereali con Tacquolina e verdure croccanti.
Curiosità	Arrosto in porchetta perché viene condita con gli stessi ingredienti naturali della porchetta: sale, pepe, vino, aglio, finocchio in fiore e rosmarino e cotto nei forni della porchetta ad altissime temperature.
Coltello	Affettatrice.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!