

Viaggio nel gusto

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



PORCHETTA VERA UMBRA RENZINI

La Porchetta vera umbra Renzini è un prodotto di alta qualità della tradizione dell'Umbria, realizzato dal salumificio Renzini, noto per lavorazioni artigianali e materie prime selezionate.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	La vera Umbra porchetta al naturale.
Provenienza	Umbertide (PG), Umbria.
Cottura	La cottura nei forni refrattari avviene per 8-10 ore, a temperature variabili, per favorire dapprima la doratura in superficie e poi arrivare alla giusta cottura all'interno.
Tipo di lavorazione classificazione	Salumi non insaccati - cotti - non affumicati.
Tipo di carne	Suino nazionale carne 100% italiana.
Gusto	Con la sua crosta croccante e l'interno, tra grasso e magro, che si scioglie in bocca generando una vera e propria esplosione di sapori.
Abbinamenti	Un prosecco o un metodo classico, perfetti per pulire il palato grazie alla loro effervescenza.
Ricette Note	Il modo più classico è il panino da street food o nel piatto, potremmo abbinare un contorno di "erba" campagnola ripassata in padella con olio extravergine di oliva e aglio, oppure delle patate al forno.
Curiosità	Ottenuta da suino disossato che viene cosparso a mano con sale, pepe, aglio, finocchio, rosmarino e altre spezie, senza aggiunta di conservanti e antiossidanti. Dopo aver lasciato insaporire il suino per due giorni si procede alla cucitura e legatura a mano.
Coltello	Affettatrice.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!