

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

Unisce intensità e delicatezza
in un equilibrio inaspettato.
Profumata, compatta e ricca
di sfumature.



Scopri di più su
www.pickupsupermercati.it



Viaggio nel gusto

Nome	Mortadella di cinghiale Oltre Renzini.
Provenienza	Umbertide (PG), Umbria.
Cottura	Cottura lenta a secco di oltre 18 ore. Legatura a mano.
Tipo di lavorazione classificazione	Salumi insaccati - cotti - non affumicati.
Tipo di carne	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.
Gusto	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.
Abbinamenti	Pane toscano o focacce calde, formaggi stagionati come il pecorino, e vini strutturati o bollicine metodo classico.
Ricette Note	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.
Curiosità	Per esaltare il sapore deciso della selvaggina, la ricetta prevede l'uso di spezie particolari come il coriandolo e il macis (il fiore della noce moscata).
Coltello	Affettatrice.



Scopri di più su
www.pickupsupermercati.it

