

# NERA MORA



Mortadella con carne di Mora Romagnola

  
*Gianni Negrini*  
negrini



# NERA MORA



## Mortadella con carne di Mora Romagnola

La caratteristica principale della carne di **Mora Romagnola** è quella di essere più grassa rispetto a quella del maiale convenzionale e soprattutto di avere **grasso inframuscolare** che la rende tipicamente "marezzata".

La carne e gli insaccati presentano nei loro grassi una percentuale alta di acido oleico, inoltre contengono vitamine B1, B6, B12 e acido folico, come pure minerali essenziali, in particolar modo zinco.

La Mortadella NERAMORA viene insaccata in una **vescica naturale** per esaltare maggiormente le caratteristiche della carne e per conferirgli la forma più tradizionale. L'impasto viene mescolato assieme ad una **concia volutamente molto semplice** per non alterare il sapore della carne e del suo grasso, che sono il vero valore aggiunto di questo prodotto. È disponibile in **due formati**: **mezza da 6,5 kg** e **mezza da 3,5 kg**.



Esistono in Italia e nel resto dell'Europa alcune razze storiche di suino nero ormai quasi estinte, ma che grazie alla volontà di alcuni allevatori sono state mantenute, preservate e in alcuni casi ripopolate nei territori di origine. Alcune di queste razze hanno anche un proprio registro anagrafico. Sono allevati in territori prevalentemente boschivi e le essenze caratterizzanti questi territori sono quelle tipiche della macchia mediterranea con una presenza importante di varie specie di querce. L'alimentazione è generalmente mista, quindi con mangimi selezionati e ghiande o bacche nella misura in cui sono disponibili durante l'anno nei territori in cui sono allevati.





# NERA MORA



Mortadella con carne di Mora Romagnola



mezza 7 kg  
mezza 3,5 kg



ø 18 cm



2/5 °C



anche con  
pistacchio



*Gianni Negrini*  
negrini

[www.gianninegrini.com](http://www.gianninegrini.com)

GIANNI NEGRINI srl - Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo - FERRARA - ITALIA  
tel. +39 051 6850011 - [segreteria@negrinisalumi.com](mailto:segreteria@negrinisalumi.com)