F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

BOVINO

ANGUS RISERVA



Incrocio di Aberdeen Angus, affumicato con legno di faggio

3 kg	4 mesi	150 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Prodotto con carne fresca di incrocio di Aberdeen Angus proveniente dall'Irlanda. Come per ogni prodotto da taglio anatomico intero, è sottoposto ad una salatura con sale e spezie previste dalla ricetta esclusiva. Viene più e più volte massaggiato e riposto per permettere la penetrazione della concia fino al cuore. Alla fine di questa fase passa ad una leggera affumicatura con legno di faggio, per finire poi a stagionare lentamente per minimo 4 mesi. Il gusto è deciso, importante e assolutamente nuovo per chi lo assaggia per la prima volta. Angus Riserva è per noi il fiore all'occhiello delle produzioni. Siamo riusciti a trasformare e valorizzare la punta di petto in un prodotto nuovo e unico nel suo genere.