F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

BATTUTO DI LARDO



Impastato al naturale, con una miscela di erbe aromatiche

150 gr	-	90 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Impastato artigianalmente e al naturale, con una miscela di aromi freschi ed erbe aromatiche. Nato dall'esigenza di conservare le carni, il lardo viene prima insaporito con un mix di spezie e aromi naturali. La lunga lavorazione a mano e la salatura permettono agli aromi di penetrare e insaporire la carne. Ideale da spalmare su crostini caldi di pane casereccio o per uso in cucina.