F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

BOVINO

BRESAOLA ALLA TIROLESE



Punta d'anca di bovino, asciugatura al camino con legno di faggio

5 kg	10 gg	70 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Morbida al palato, dal gusto fresco, buona così senza condimenti per assaporarne le mille sfumature. Punta d'anca di bovino, taglio di prima scelta della coscia, lavorata secondo un antico metodo tirolese che prevede un'asciugatura al camino con legno di faggio dopo la rubbatura con erbe aromatiche di montagna, in modo da favorirne la conservazione.