F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

BOVINO

BRESAOLA DEL MONTEGRAPPA



Aberdeen Angus irlandese, salatura delicata e lenta stagionatura

3 kg	60 gg	150 gg	0 / +4 °C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Prodotta con carne fresca selezionata di incrocio di Aberdeen Angus proveniente dall'Irlanda. L'Angus nasce, cresce e matura in Irlanda, mentre il finissaggio e la macellazione avvengono in Italia. La fase di salatura e speziatura della Bresaola del Montegrappa è molto delicata, per dare risalto alla qualità della carne senza coprirne il gusto. La lenta stagionatura rende questo meraviglioso prodotto una specialità ghiotta, nutriente e sana. Esternamente si presenta ammuffita ed è protetta da una rete di tessuto a maglie molto fini che preserva la carne permettendo la stagionatura. Al taglio si presenta morbida e mantiene la fetta, molto profumata. In bocca è vellutata e gustosa.