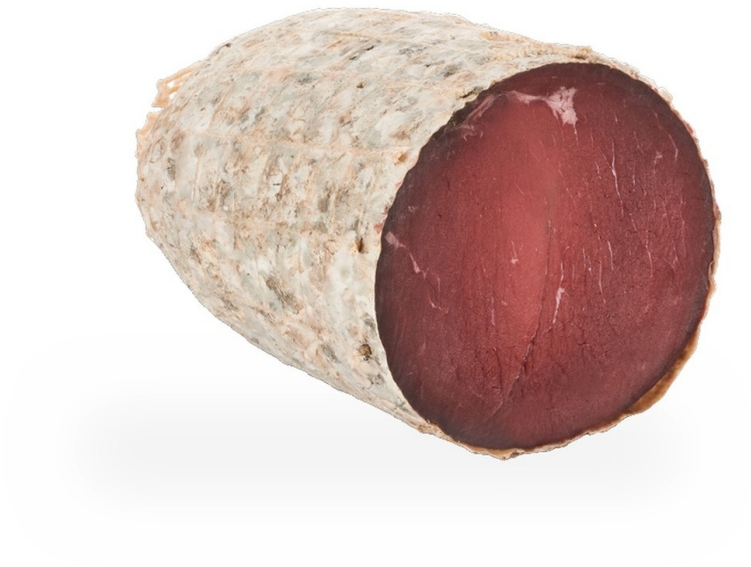
F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

BUFALA DELIGHT

BRESAOLA DI BUFALA



Sottofesa fresca di punta d’anca, salata a secco

1,7 kg	60 gg	120 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Carne magra lavorata con sale e spezie, affinata da una lenta stagionatura e senza affumicatura. Le sottofese fresche vengono lasciate riposare per assorbire al meglio sale e spezie. La lenta stagionatura di circa 60 giorni restituisce alla carne un gusto elegante e ricercato. Al taglio si nota la totale magrezza della carne, comunque tenera e succosa. La Bresaola di Bufala è indicata per le diete povere di colesterolo. Ha un grande apporto di ferro e proteine.