

BOVINO

BRESAOLA DI SCOTTONA



Fesa fresca salata e aromatizzata, stagionata in budello naturale

3,5 kg
PESO MEDIO

90 gg
STAGIONATURA

0 / +4°C
CONSERVAZIONE

Bresaola di alta qualità prodotta solo da tagli scelti di fesa fresca. È lavorata con cura con tecniche artigianali, facendo attenzione che i tagli di fesa siano della dimensione giusta, morbidi e rosati. La fesa viene salata e aromatizzata con spezie ed aromi freschi. Massaggiata spesso, viene avvolta da budello naturale che la proteggerà durante la stagionatura. Prodotto di alto livello qualitativo e dal gusto armonioso. La perfezione della salatura rende il carpaccio di scottona una specialità ghiotta e nutriente.