F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

BOVINO

# BRESAOLA ROSADA



Punta d'anca di Charolaise o Limousine, salatura e speziatura delicate

| 6 kg | 60 gg | 180 gg | 0 / +4°C |
|---|---|---|---|
| PESO MEDIO | STAGIONATURA | SHELF LIFE | CONSERVAZIONE |

Prodotta solo con punta d'anca fresca di Charolaise o Limousine provenienti dalla Francia. È lavorata con cura e attenzione, scegliendo solo tagli particolarmente grossi, per offrire una bresaola di altissimo livello qualitativo e un aspetto particolarmente attraente. La perfezione della 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 magra e molto profumata. In bocca è dolce, vellutata e gustosa. Il gusto è delicato e raffinato. Delicata è anche la salatura e la speziatura, per dare risalto alla qualità della carne senza coprirne il gusto.