F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

BOVINO

CARPACCIO DI SCOTTONA



Carpaccio di alta qualità prodotto solo da tagli scelti di fesa fresca

2,5 kg	8 gg	60 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Carpaccio di alta qualità prodotto solo da tagli scelti di fesa fresca. È lavorata con cura artigianale, facendo attenzione che i tagli di fesa siano della dimensione giusta, morbidi e rosati. La fesa viene salata e aromatizzata con spezie e aromi freschi. Massaggiata spesso, dopo pochi giorni è pronta per diventare un carpaccio. Prodotto di alto livello qualitativo e dal gusto armonioso. La perfezione della salatura rende il carpaccio di scottona una specialità ghiotta e nutriente.