F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

FILONE DEI DOGI



Dal lombo di suino italiano, salatura dolce con sale marino

3 kg	45 gg	180 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Prodotto dal lombo di suino italiano. Il lombo viene affidato alle sapienti mani dei maestri norcini che lo rifilano togliendo la cotenna e il grasso. La salatura, molto dolce, avviene in più fasi con sale marino, spezie e aromi freschi. Infine, viene protetto da budello naturale per lasciarlo stagionare senza fretta. Per il Filone dei Dogi vengono selezionati solo i suini più grossi per ottenere un prodotto di grandi dimensioni.