F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

GROPPINO PICCANTE



Salame sottile con un mix di paprika dolce e piccante

1 kg	60 gg	150 gg	0 / +4 °C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Leggermente piccante ed estremamente gustoso. La lavorazione è artigianale e si usa solo carne fresca di maiale con la sola aggiunta di spezie fresche, aromi naturali e un mix di paprika dolce e piccante che lo rende ancora più ghiotto. Le piccole dimensioni permettono di raggiungere la stagionatura perfetta dopo 60 giorni. La particolare lunghezza del budello permette di raccogliere il groppino in matasse da 1 kg.

Ingredienti e allergeni

Prodotto a base di carne fresca di suino origine: Italia
Ingredienti: carne e pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.
Conservante: nitrito di sodio. Antiossidante: ascorbato di sodio.
Aromatizzante di affumicatura, erbe aromatiche.