F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

GUANCIALE DI MONTAGNA



Guanciale dall'aspetto rustico e dal gusto vellutato

2,5 kg	60 gg	180 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Guanciale dall’aspetto rustico e dal gusto vellutato. Per questo guanciale usiamo solo carne fresca proveniente da allevamenti locali. Viene lavorato artigianalmente dai nostri maestri norcini, che lo massaggiano a lungo e lo insaporiscono con una delicatissima miscela di aromi e spezie fresche. Lasciato stagionare senza fretta, acquista nel tempo un gusto dolce e aromatico che lo rende perfetto sia nell’uso in cucina, sia affettato con il pane caldo.

Disponibile anche: affumicato;