F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

OSSOCOLLO REALE AL BRULÉ



Taglio reale di coppa, spezie macerate nel vin brulé

4 kg	60 gg	90 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Ossocollo prodotto dal taglio reale di coppa macerato nel vin brulé. L'ossocollo reale al brulé nasce dall'ossocollo fresco lavorato con sapienza dai maestri norcini che lo rifilano con cura. Le spezie vengono lasciate macerare nel vino affinché possano conferire alla carne il classico aroma di vin brulé. Alla fine di questa lenta lavorazione, l'ossocollo viene avvolto dal budello naturale per proteggerlo durante la lunga stagionatura.