F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

BUFALA DELIGHT

# PASSITA DI BUFALA



Carne magra di bufala lavorata con sale marino e spezie

| 1 kg | 20 gg | 120 gg | 0 / +4°C |
|---|---|---|---|
| PESO MEDIO | STAGIONATURA | SHELF LIFE | CONSERVAZIONE |

Prodotta con carne magra e morbida lavorata con sale marino, piante aromatiche fresche e spezie. Viene poi insaccata in un budello per proteggerla durante la breve stagionatura, che restituirà una leggera piumatura bianca e un buon profumo intenso. Al taglio è morbida, la fetta è compatta con un bel colore rosso uniforme. Il profumo è intenso e raffinato. Si scioglie in bocca, è dolce e gustosa, poco salata, delicata e raffinata. Pura e salutare, in quanto totalmente priva di nitriti e nitrati.