F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

SALADO DEL NONNO



Ricetta dei nonni con le parti più magre del maiale, fino a 1,7 metri

1,5 kg	45 gg	120 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Prodotto secondo antiche ricette di campagna, proprio come lo facevano i nostri nonni. Si utilizzano tutte le parti morbide e magre del maiale. La carne fresca proviene da suini italiani pesanti, alla quale vengono aggiunte solo spezie e aromi naturali locali, una lavorazione artigianale e una lenta stagionatura che porterà, alla fine dei 45 giorni, ad avere una piumatura bianca esterna molto profumata.

Insaccato in budello gentile di scrofa che ci permette di produrre pezzature diverse, fino a 1,7 metri di lunghezza. Per il formato lungo, il salame viene consegnato legato a un'asse di legno che lo rende particolarmente attraente da esposizione.