F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

SALAMA BONDOLA



Parti morbide e magre di suino italiano, spezie e aromi naturali

6 kg	30 gg	150 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Specialità dalle dimensioni attraenti, prodotta selezionando solo carne fresca da suini italiani pesanti. La lavorazione è artigianale e si impiegano tutte le parti morbide e magre del maiale con la sola aggiunta di spezie fresche e aromi naturali. Lasciata stagionare senza forzature, alla fine della stagionatura porterà esternamente traccia di una bellissima e profumata piumatura bianca.