F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

# SOPRESSA CASALINA



Tagli nobili, rifilati a mano, insaporito con spezie e aromi

| 4 kg | 60 gg | 120 gg | 0 / +4°C |
|---|---|---|---|
| PESO MEDIO | STAGIONATURA | SHELF LIFE | CONSERVAZIONE |

Da anni viene usata un'antica ricetta di famiglia che prevede l'uso dei tagli più nobili del maiale, come la coscia. Dopo la selezione della carne, si procede alla rifilatura, rigorosamente a mano, e alla lavorazione con spezie e aromi locali e naturali. Insaccata in budello naturale, viene lasciata asciugare senza forzature, sfruttando i ricicli d'aria che provengono dal Monte Grappa.

**Disponibile anche:** mini da 1 kg; con aglio.