F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

SOPRESSA CON FILETTO



Cuore morbido di filetto avvolto dalla pasta della sopressa

2,5 kg	90 gg	90 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

Dai tagli selezionati di suino italiano pesante nasce questa specialità: un cuore morbido di filetto viene avvolto dalla pasta della sopressa. La lavorazione è artigianale e si impiegano solo erbe aromatiche fresche e spezie di alta qualità. Insaccato in budello naturale, la sopressa viene lasciata stagionare senza forzature ad umidità e temperatura costante, affinché maturino aromi intensi e note di sapore uniche.