F.LLI BILLO
CISMON DEL GRAPPA

SUINO

SPECK AGRITURISMO



Salato a secco, affumicato a freddo con legno di faggio

9 kg	10 mesi	180 gg	0 / +4°C
PESO MEDIO	STAGIONATURA	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE

La coscia fresca viene disossata e rifilata a mano con cura, per conferirgli la caratteristica forma a scudo. Lo speck agriturismo è prodotto dalla coscia di suino nostrano italiano pesante, proveniente da allevamenti locali. La salatura, dolcissima, avviene con sale marino e piante aromatiche in più fasi, con l'antico metodo della salatura a secco. La superficie viene cosparsa con spezie naturali e piante aromatiche.

Una dolce affumicatura naturale a freddo con legno di faggio gli conferisce un sapore delicato e invitante. La stagionatura avviene lentamente nel nostro stabilimento alle pendici del Monte Grappa, in ambienti naturali dove matura, arrotonda e armonizza profumi intensi e unici. La selezione prevede solo cosce molto pesanti, di conseguenza lo speck agriturismo ha un aspetto imponente.