

SUINO

BRESAOLA DEL NORCINO



Lonza fresca e scelta di suino italiano, salata a secco e affumicata con legno di faggio.

3,5

PESO MEDIO

90

STAGIONATURA

0 / +4

CONSERVAZIONE

Prodotto con lonza fresca e scelta di suino italiano. Questa particolarissima bresaola 100% suino è il frutto di una lenta lavorazione a mano. Dopo aver selezionato i tagli di carne, si procede con la salatura a secco e successivamente l'aggiunta di aromi, rigorosamente freschi e spezie di alta qualità. Questi passaggi sono particolarmente importanti per garantire morbidezza alla carne, un gusto dolce e delicatamente aromatico. Alla fine del processo di lavorazione viene imbudellata e subisce una dolce affumicatura con legno di faggio per poi passare ad una lenta stagionatura di 60 giorni.