

SUINO

SOPRESSA CASALINA



Antica ricetta di famiglia, con i tagli più nobili del maiale

4

PESO MEDIO

60

STAGIONATURA

8

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.