

SUINO

SOPRESSA CON FILETTO



Un cuore morbido di filetto avvolto nell'impasto di sopressa

2
PESO MEDIO

60
STAGIONATURA

8
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.