



Tipologia di prodotto

Ottenuta dai tagli più pregiati della coscia bovina, esclusivamente di Vacca nera Cinisara nutrita al pascolo. Rappresenta la bresaola siciliana per eccellenza

Ingredienti

carni di Vacca Cinisara, sale marino, aromi naturali, spezie ed erbe aromatiche del territorio.

Allevamento

Vacca Cinisara allevata allo stato semibrado

Descrizione

Il muscolo viene massaggiato con una concia composta da sale marino, aromi naturali, spezie ed erbe aromatiche del territorio. La stagionatura dona un profumo unico, consistenza tenace ed un sapore intenso, naturalmente ricco di omega-3.

Stagionatura

90 giorni

Pezzatura

da kg 1 a kg 1,6
prodotto artigianale di peso variabile

Shelf life

180 giorni