



### **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