





CATALOGO PRODOTTI

FRATELLIBILLO.IT



100% carne di suino
Italiano.
Prodotto di alta
qualità dal gusto
dolce e burroso o
leggermente
piccante.

SENZA

- Lattosio
- Glutammati
- Coloranti

PESO MEDIO
200 gr

CODICE
200

CONSERVAZIONE
8°

SHELF LIFE
90 gg

STAGIONATURA
15 gg

CALCIATORE VENETO CASALINO

Questo salamino da sempre prodotto nelle nostre campagne, è il frutto di anni di esperienza cultura e tradizione.

Prodotto con carne magra e morbida di suino italiano, pesante, maturo, proveniente da allevamenti del nord Italia. Affidata alla sapiente lavorazione tradizionale e artigianale di maestri norcini.

La preparazione della carne avviene con sale marino, piante aromatiche fresche, spezie di alta qualità e vino. Nel calciatore piccantino viene aggiunto un mix di paprika dolce e piccante che lo rende ancora più ghiotto.

Al termine di questa prima fase di preparazione, viene insaccato in un budello naturale che serve per proteggerlo durante la breve stagionatura che dura circa 15/20 giorni.

A fine stagionatura esternamente presenta una leggera "piumatura" bianca, ed emana un buon profumo intenso.

Al taglio si presenta morbido, la fetta è compatta con un bel colore rosso uniforme del magro, molto profumato.

Il profumo è intenso e raffinato. In bocca la fetta si scioglie è dolce e burrosa, vellutata e gustosa. Il gusto è dolce, poco salato, delicato, raffinato e di media persistenza. Leggermente piccante la versione piccantina.





100% carne di suino Italiano. Prodotto di alta qualità dal gusto dolce e burroso oppure leggermente piccante. Ideale da gustare affettato.

SENZA

- Lattosio
- Glutammati
- Coloranti

PESO MEDIO

3 Kg

CODICE

783

CONSERVAZIONE

8°

SHELF LIFE

120 gg

STAGIONATURA

15 gg

GROPPINO GHIRLANDINO

Prodotto con carne magra e morbida di suino italiano, pesante, maturo e proveniente da allevamenti del nord Italia. Affidato alla sapiente lavorazione tradizionale e artigianale di maestri norcini. La preparazione della carne avviene con sale marino, piante aromatiche fresche, spezie di alta qualità e vino. Nel groppino ghirlandino piccantino viene aggiunto un mix di paprika dolce e piccante che lo rende ancora più ghiotto. Al termine di questa prima fase di preparazione, viene insaccato in un budello naturale dal diametro di circa 2 cm, che serve per proteggerlo durante la breve stagionatura che dura circa 10/15 giorni.

La particolare lunghezza del budello permette di raccogliere il groppino in matasse da circa 3kg.

A fine stagionatura esternamente presenta una leggera "piumatura" bianca, ed emana un buon profumo intenso.

Al taglio si presenta morbido, la fetta è compatta con un bel colore rosso uniforme del magro, molto profumato.

Il profumo è intenso e raffinato. In bocca la fetta si scioglie è dolce e burrosa, vellutata e gustosa. Il gusto è dolce, poco salato, delicato, raffinato e di media persistenza. Leggermente piccante la versione piccantina.

Confezionato sottovuoto per esposizione.





100% di carne di suino italiano. Prodotto di alta qualità dal gusto vellutato e persistente. Ideale da gustare affettato.

SENZA

- Lattosio
- Glutammati
- Coloranti

PESO MEDIO

3 Kg

CODICE

33

CONSERVAZIONE

8°

SHELF LIFE

180 gg

STAGIONATURA

3 mesi

PANCETTA ARROTOLATA CASALINA

Prodotta solo con pancetta fresca di suino nostrano italiano pesante utilizzando la pancetta, con particolare attenzione che sia magra è lavorata artigianalmente e al naturale.

Salata con l'antico metodo della salatura a secco, profumata e speziata con piante aromatiche, spezie naturali e vino, come da antica ricetta contadina veneta.

Lungamente stagionata per maturare, arrotondare ed armonizzare profumi intensi.

Esternamente, il budello naturale che la protegge, porta il segno della stagionatura e lascia intravedere chicchi di pepe spezzato.

Al tatto è sostenuta, ed emana un buon profumo di stagionatura, di cantina e di spezie invecchiate.

Al taglio si presenta morbida, la fetta è ben coesa, magra e profumata.

Degustandola trionfa la vivacità degli aromi maturi e ben armonizzati, la morbida fetta si scioglie in bocca è vellutata e gustosa. Il gusto è dolce, coinvolgente e persistente.

Disponibile a metà sottovuoto per esposizione.

Disponibile anche la pezzatura mini da 1 Kg





100% suino Italiano.
Prodotto stagionato
di alta qualità dal
gusto burroso e
persistente.
Ideale da servire
affettato su pane
caldo.

SENZA

- Lattosio
- Glutammati
- Coloranti

PESO MEDIO

2 Kg

CODICE

1015

CONSERVAZIONE

8°

SHELF LIFE

340 gg

STAGIONATURA

120 gg

GUANCIALE FILETTATO STAGIONATO

Prodotto solo con guanciali freschi di suino nostrano italiano pesante. Due guanciali vengono lavorati artigianalmente togliendo la cotenna, sovrapposti, imbudellati in budello naturale e messi a stagionare lentamente tra due assi di legno.

Esternamente ha un aspetto rustico, il budello presenta tracce di muffa e lascia intravedere le spezie e gli aromi naturali utilizzati per insaporirlo.

Al tatto è sostenuto, emana un buon profumo di stagionatura e di spezie.

Al taglio si presenta sostenuto, mantiene la fetta e sono visibili ampie venature di magro.

In bocca la fetta si scioglie è dolce e burroso, vellutato, gustoso.

Il gusto è pieno, avvolgente e persistente.

Disponibile a metà sottovuoto per esposizione.





100% carne di suino italiano.
Prodotto di alta qualità dal gusto avvolgente e persistente. Ideale da gustare affettato o per la preparazione di ricette.

SENZA

- Lattosio
- Glutammati
- Coloranti

PESO MEDIO
1,5 Kg

CODICE
321

CONSERVAZIONE
8°

SHELF LIFE
340 gg

STAGIONATURA
3 mesi

GUANCIALE DI MONTAGNANA STAGIONATO

Prodotto solo con carne fresca di suino nostrano italiano pesante scelto, utilizzando il guanciale, con le migliori caratteristiche.

Lavorato artigianalmente e al naturale con una miscela di aromi e spezie di alta qualità, affumicato al naturale con legno di faggio, e stagionato senza fretta.

Esternamente ha un aspetto rustico di colore scuro, è senza budello, con leggera speziatura a vista, solitamente a fine stagionatura viene confezionato in sotto vuoto.

Al tatto è sostenuto, ed emana un buon profumo di stagionatura.

Al taglio si presenta sostenuto e mantiene la fetta, con ampie venature di magro e molto profumato. In bocca la fetta si scioglie è dolce e aromatico, vellutato e gustoso.

Il gusto è pieno e avvolgente, persistente.

Disponibile anche a metà sottovuoto per esposizione.





Specialità di alta qualità. Prodotto usando solo con carne di suino italiano. Ideale da fare alla griglia o per la preparazione di ricette.

SENZA

- Lattosio
- Glutammati
- Coloranti
- Esaltatori di sapidità

PESO MEDIO
150 gr

CODICE
141

CONSERVAZIONE
0° / +4°

SHELF LIFE
40 gg

SPECIALITÀ
da cuocere

SALAMINI CASALINI FRESCHI

Salamini da fare ai ferri o per la preparazione di ricette, sono prodotti esclusivamente con carne di suino pesante proveniente da allevamento del nord Italia. Senza l'aggiunta di acqua e coloranti. Buoni e gustosi come una volta.

Confezionati sottovuoto in buste da 1 Kg o da 2 pezzi. Disponibili anche sfusi a richiesta.





Speck prodotto con 100% carne di suino nostrano. Prodotto di alta qualità dal profumo intenso e burroso. Ideale da gustare affettato.

SENZA

- Lattosio
- Glutammati
- Coloranti

PESO MEDIO
9,5 Kg

CODICE
191

CONSERVAZIONE
8°

SHELF LIFE
180 gg

STAGIONATURA
12 mesi

SPECK AGRITURISMO

Prodotto dalla coscia di suino nostrano italiano pesante, maturo, proveniente da allevamenti del nord Italia. La coscia fresca viene dissossata e rifilata a mano artigianalmente con cura, conferendogli la caratteristica forma a scudo.

La salatura (dolcissima) avviene con sale marino e piante aromatiche in più fasi con l'antico metodo della salatura a secco, la superficie viene cosparsa con spezie naturali e piante aromatiche.

Una dolce affumicatura naturale a freddo con legno di faggio gli conferisce un sapore delicato e invitante. La stagionatura avviene lenta in ambienti naturali dove matura, arrotonda ed armonizza profumi intensi e unici.

La selezione prevede solo cosce molto pesanti, di conseguenza lo speck ha un aspetto imponente con pesi che variano da 9/11 kg.

Al taglio si presenta sostenuto, la fetta è compatta con un bel colore uniforme rosso-rosato del magro.

Il profumo è intenso. In bocca la fetta si scioglie è dolce e burrosa, vellutata e gustosa.

Il gusto è dolce, delicato, avvolgente, raffinato e persistente.





Basso contenuto di colesterolo altamente digeribile ricca di proteine, sali minerali ferro e vitamine.

SENZA
• Glutammati
• Lattosio
• Coloranti

PESO MEDIO
4 Kg

CODICE
545

CONSERVAZIONE
8°

VALIDITÀ
200 gg

STAGIONATURA
60 gg

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Prodotta solo con carne fresca di bovino selezionato nei migliori allevamenti, utilizzando solo punta d'anca scelta di prima qualità, con particolare attenzione che sia morbida, magra e rosata. È lavorata con cura ed attenzione per ottenere una bresaola di altissimo livello qualitativo e un gusto armonioso. La perfezione della stagionatura, rende questo meraviglioso prodotto una specialità ghiotta nutriente e sana.

Terminata la stagionatura viene rimossa la muffa con un lavaggio, quindi esternamente si presenta pulita, asciutta, dalla forma regolare. La bresaola è protetta da un budello naturale che preserva la carne permettendo la stagionatura.

Al tatto è giustamente sostenuta ed emana un buon profumo di carne stagionata.

Al taglio si presenta morbida di bell'aspetto, di colore rosato compatto e uniforme, mantiene la fetta.

In bocca è dolce, vellutata e gustosa. La miscela di spezie utilizzata, ricetta personale che ogni produttore custodisce segretamente, le attribuisce un gusto delicato e aromatico, affinato per dare risalto alla qualità della carne senza coprire il gusto.

Disponibile anche a metà sottovuoto per esposizione.





Basso contenuto di colesterolo altamente digeribile ricca di proteine, sali minerali ferro e vitamine.

SENZA
• Glutammati
• Lattosio
• Coloranti

PESO MEDIO
3,5 Kg

CODICE
254

CONSERVAZIONE
0° / +4°

SHELF LIFE
120 gg

SPECIALITÀ
semistagionata

BRESAOLA ALLA TIROLESE

Bresaola prodotta solo con carne fresca di bovino selezionato nei migliori allevamenti. Si utilizza la fesa con particolare attenzione che sia morbida e magra.

È lavorata con cura certosina, scegliendo solo tagli particolarmente grossi per offrire una carne di altissimo livello qualitativo e un aspetto particolarmente attraente. La particolare miscela di spezie e sale le attribuisce un gusto delicato e aromatico, affinato per dare risalto alla qualità della carne e garantire il bel colore rosso che la caratterizza.

Prodotta seguendo un'esclusiva ricetta dell'alta gastronomia tirolese, ha un sapore speciale molto gradevole ed apprezzato da tutti.

Esternamente si presenta semi-stagionata senza muffa, confezionata in sotto vuoto. La forma è quella tipica della fesa bovina.

Al tatto è soda, ed emana un buon profumo di carne e spezie.

Al taglio si presenta morbida e di bell'aspetto, il colore è rosso vivo, compatto, uniforme e mantiene la fetta.

Si consiglia di degustarla affettata sottile, con un filo d'olio extravergine di oliva, scaglie di grana, qualche fogliolina di rucola e qualche goccia di aceto balsamico.

Disponibile anche a metà sottovuoto per esposizione.





Basso contenuto di colesterolo altamente digeribile ricca di proteine, sali minerali ferro e vitamine.

SENZA
• Glutammati
• Lattosio
• Coloranti

PESO MEDIO
3 Kg

CODICE
116

CONSERVAZIONE
0° / +4°

SHELF LIFE
90 gg

SPECIALITÀ
marinata

FESA DI VITELLONE SALMISTRATA

Prodotta solo con carne fresca di bovino vitellone selezionato nei migliori allevamenti, utilizzando la punta d'anca, con particolare attenzione che sia morbida e magra. È lavorata con cura, scegliendo solo tagli particolarmente grossi, per ottenere un prodotto di altissimo livello qualitativo e un aspetto particolarmente attraente.

La particolare miscela di spezie e sale utilizzata le attribuisce un gusto delicato e aromatico, affinato per dare risalto alla qualità della carne e garantire il bel colore rosso vivo che la caratterizza.

Esternamente si presenta come un pezzo di carne fresca, confezionata in sotto vuoto. La forma è quella tipica della fesa.

Al tatto è morbida e umida ed emana un buon profumo di carne e spezie.

Al taglio si presenta morbida di bell'aspetto. Ha un colore rosso vivo compatto, uniforme e mantiene la fetta.

In bocca è dolce, vellutata e gustosa.

Disponibile anche a metà sottovuoto per esposizione.





Basso contenuto di colesterolo altamente digeribile ricco di proteine, sali minerali ferro e vitamine.

SENZA
• Lattosio
• Glutammati
• Coloranti

PESO MEDIO
2,5 Kg

CODICE
134

CONSERVAZIONE
0° / +4°

SHELF LIFE
55 gg

SPECIALITÀ
cotta

ROAST-BEEF DI VITELLONE

Roast-beef prodotto solo con carne fresca di coscia bovina selezionata nei migliori allevamenti, utilizzando la fesa con particolare attenzione che sia morbida e magra. È lavorato con cura certosina, scegliendo solo tagli particolarmente grossi per offrire una carne di altissimo livello qualitativo e un aspetto particolarmente attraente. La qualità della carne, la cottura all'inglese e gli aromi naturali danno un sapore speciale molto gradevole ed apprezzato.

Esternamente si presenta con il tipico colore dell'arrosto. La forma è quella tipica della roast-beef. Al tatto è sodo ed emana un buon profumo di carne e spezie. Al taglio si presenta morbido di bell'aspetto, di colore rosato più rosso al centro, compatto e uniforme, mantiene la fetta.

In bocca è dolce, vellutato e gustoso, con un retrogusto delicato di media persistenza e piacevole.

Ideale da consumare appena tagliato con un filo di olio extra vergine di oliva oppure per la realizzazione di antipasti sfiziosi.

Disponibile a metà sottovuoto.





Specialità cotta di alta gastronomia. Ideale per antipasti o la preparazione di ricete. Altamente digeribile ed interamente magra.

SENZA

- Lattosio
- Coloranti
- Grassi aggiunti

PESO MEDIO

3 Kg

CODICE

76

CONSERVAZIONE

0° / +4°

SHELF LIFE

120 gg

SPECIALITÀ

cotta

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Prodotta solo con carne fresca di tacchinella nazionale selezionata nei migliori allevamenti.

La carne viene legata in una rete per conferirle la tipica forma arrotondata e sapientemente cotta al forno. Realizzata senza l'aggiunta di grassi ed aromatizzata con una delicata miscela di aromi freschi e piante aromatiche.

Esternamente si presenta come un arrosto di colore ambrato.

La forma è tondeggiante nella parte superiore.

Al tatto è soda, umida ed emana un profumo molto delicato di erbe e cottura al forno.

Al taglio si presenta soda di bell'aspetto, di colore rosa, compatta, uniforme e mantiene la fetta.

In bocca è dolce e gustosa.

Ideale da gustare con l'aggiunta di rucola e pomodorini secchi ed un filo di olio di oliva.

Disponibile anche a metà sottovuoto per esposizione.



FIN DAL 1970 IL NOSTRO IMPEGNO COSTANTE È PRODURRE,
RICERCARE E SELEZIONARE CARNE NOSTRANA FRESCA DI
ALTA QUALITÀ, PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI AGRICOLI
LOCALI E NAZIONALI.

QUESTA SELEZIONE CI PERMETTE DI OTTENERE SALUMI DAL
SAPORE ANTICO, PREPARATI NEL RISPETTO DELLA MIGLIORE
TRADIZIONE E UTILIZZANDO SOLO INGREDIENTI SEMPLICI E
GENUINI.

FRATELLI BILLO