



Macellazione suini e produzione artigianale di speck e salumi

PARISI SNC di Parisi Danilo & C.
Fraz. Madice n. 54 | 38071 Bleggio Superiore (TN)
Reg. Imprese Trento C.F. e P.IVA 01611440221
Tel. 0465 779951 | Fax 0465 777347
Rappresentante legale: Parisi Roberto
Responsabile autocontrollo: Parisi Roberto

www.salumificioparisi.it



Scheda tecnica

CARNE SALADA MAIALE



| | |
|----------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Salume magro, ottenuto dalla fesa di maiale, salata e speziata a secco. La carne salada di maiale è un'ottima variante del tipico prodotto trentino. Squisita tagliata sottile condita con olio trentino e scaglie di Trentingrana. Buona anche alla griglia. |
| INGREDIENTI | Carne di maiale, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251. |
| PEZZATURA | Trancio da 800 / 2500 gr. Affettata da 250 gr |
| PRESENTAZIONE | Sottovuoto |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | 0 a +4 °C |
| MODALITÀ DI CONSUMO | Pronto al consumo |
| SHELF - LIFE | 60 giorni intera e trancio – 45 giorni affettata |
| NOTE | Senza lattosio e senza glutine |