



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 MANZO



DESCRIZIONE	Carne di bovino dal gusto moderatamente sapido, gradevole; di profumo delicato, leggermente aromatico e speziato; con consistenza tenera. Al taglio si presenta compatta e con sole fenditure naturali, omogenea, consistente. La fetta generalmente appare di colore rosso rubino uniforme. Sono ammesse delle variazioni di tonalità dal rosso rubino della zona centrale della fetta al rosso scuro in corrispondenza della superficie esterna.
INGREDIENTI	Carne di bovino adulto, sale, pepe, aglio, spezie, saccarosio e destrosio. Antiossidante: ascorbato di sodio E301 Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
PEZZATURA	Intera minimo 3000 gr - Trancio minimo 800 gr - Affettata minimo 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