



## 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](http://www.salumificioparisi.it)



### Scheda tecnica

## FRANKFURTER



<b>DESCRIZIONE</b>	Salume cotto, insaccato, leggermente affumicato, ottenuto dall'emulsione di carne magra e lardello di maiale, con l'aggiunta di ghiaccio e spezie. Tipico della tradizione tirolese, preferito per grigliate.
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, acqua, sale, maltodestrina, spezie, estratti di spezie, aromi e destrosio. Stabilizzante: difosfato E450 Antiossidante: acido ascorbico E300 Conservante: nitrito di sodio E250
<b>PEZZATURA</b>	100 gr (confezioni da 3)
<b>PRESENTAZIONE</b>	Sottovuoto
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	0 a + 4 °C
<b>MODALITÀ DI CONSUMO</b>	Pronto al consumo
<b>SHELF - LIFE</b>	89 giorni
<b>NOTE</b>	Senza lattosio e senza glutine.