



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

LONZA STUFATA



DESCRIZIONE	Salume cotto magro, ottenuto dal carrè disossato del maiale, addizionato di salamoia e aromi, cotto al vapore e affumicato. Usato nella preparazione di piatti tradizionali tirolesi, ottimo affettato o semplicemente grigliato.
INGREDIENTI	Carne di suino, acqua, sale, zuccheri (destrosio e fruttosio), amido modificato, fecola, gelatina alimentare e aromi. Antiossidante: ascorbato di sodio E301 Conservante: nitrito di sodio E 250
PEZZATURA	Intero 3 - 4 kg Tranci 400 / 800 gr Confezioni da minimo 2 fette (200 gr)
PRESENTAZIONE	Sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	89 giorni
NOTE	Senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e senza glutine.