



## Macellazione suini e produzione artigianale di speck e salumi

PARISI SNC di Paris 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: Paris Roberto  
Responsabile autocontrollo: Paris Roberto

[www.salumificioparis.it](http://www.salumificioparis.it)



### Scheda tecnica

## LONZINO AFFUMICATO



<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto leggermente affumicato, morbido, dal sapore equilibrato, ricavato dalla lonza del maiale refilata, tagliata in 2 per la lunghezza, salata e speziata a secco. Stagionatura da 20 a 60 giorni.
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
<b>PEZZATURA</b>	Trancio da 300/500 gr.
<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>	180 giorni
<b>NOTE</b>	Senza lattosio e senza glutine