



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

LUCANICA AFFUMICATA



DESCRIZIONE	Salume stagionato, ricavato da carne di maiale macinata, aromatizzata e insaccata in budelli torti di bovino. Dal sapore gradevolmente affumicato. Stagionatura minima 20 giorni
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio. Antiossidante: acido ascorbico E300. Conservante: potassio nitrato E 252.
PEZZATURA	200 / 300 grammi
PRESENTAZIONE	Sfuso, microforato, sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	+2 a +15 °C sfuso e microforato 0 a + 4 °C sottovuoto
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	90 giorni microforato 180 giorni sottovuoto
NOTE	Senza lattosio e senza glutine