



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 DI CINGHIALE



DESCRIZIONE	Salume stagionato ricavato da carne di cinghiale mescolata a carne di maiale. L'impasto macinato è aromatizzato e insaccato in budelli torti di bovino. Stagionatura minima 20 giorni.
INGREDIENTI	Carne di cinghiale (55%), carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio. Antiossidante: acido ascorbico E300. Conservante: potassio nitrito 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