



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



### Scheda tecnica

## LUCANICA DI CAPRIOLO



<b>DESCRIZIONE</b>	Salume stagionato ricavato da carne di capriolo mescolata a carne di maiale. L'impasto macinato è aromatizzato e insaccato in budelli torti di bovino.  Stagionatura minima 20 giorni.
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di capriolo (55%), carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio.  Antiossidante: acido ascorbico E300.  Conservante: potassio nitrate E 252.
<b>PEZZATURA</b>	200 / 300 grammi
<b>PRESENTAZIONE</b>	Sfuso, microforato, sottovuoto
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	+2 a +15 °C sfuso e microforato 0 a + 4 °C sottovuoto
<b>MODALITÀ DI CONSUMO</b>	Pronto al consumo
<b>SHELF - LIFE</b>	90 giorni microforato 180 giorni sottovuoto
<b>NOTE</b>	Senza lattosio e senza glutine