



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 CERVO



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