



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

MUSETTO SALMISTRATO DI MAIALE

DESCRIZIONE	Prodotto ottimo per bolliti, ricavato dal musetto del maiale salato e speziato a secco.
INGREDIENTI	Musetto di maiale, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
PEZZATURA	250-300 gr
PRESENTAZIONE	Sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a +4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Previa cottura
SHELF - LIFE	60 giorni
NOTE	Senza lattosio e senza glutine