



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



### Scheda tecnica

## PANCETTA SALAMATA



<b>DESCRIZIONE</b>	Salume stagionato, composto da carne di maiale tagliata a cubetti mescolati con carne di maiale macinata, aromatizzata e insaccata in budelli collati o naturali di varia forma. Ha il particolare gusto della pancetta arrotolata. Stagionatura minima 30 giorni.
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale, pepe, aglio, rosmarino, spezie, saccarosio e destrosio. Antiossidante: acido ascorbico E300. Conservante: potassio nitrate E 252.
<b>PEZZATURA</b>	500 / 600 grammi (tipo salame) 1200 / 3000 grammi (tipo sopressa)
<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