



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

PATÈ DI SPECK



DESCRIZIONE	Crema di speck, ideale per crostini e utile componente di ricette originali. Unico ingrediente è lo speck che in questo caso è di media stagionatura (3 mesi circa).
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
PEZZATURA	Vaso da 150 gr Vaso da 80 gr Sottovuoto da 1000 gr
PRESENTAZIONE	Vaso in vetro o sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	60 giorni vaso vetro - 180 giorni sottovuoto
NOTE	Senza lattosio e senza glutine