



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

PROSCIUTTO CRUDO ADDOBBO



DESCRIZIONE

Salume principe della tradizione italiana, ricavato dalla coscia intera del maiale, refilata e salata a secco. Al termine della stagionatura viene disossato e legato mantenendo la forma rotonda.

Stagionatura minima 12 mesi.

INGREDIENTI

Coscia di suino, sale.

PEZZATURA

6500 – 9500 gr

PRESENTAZIONE

Sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

0 a + 4 °C sottovuoto

MODALITÀ DI CONSUMO

Pronto al consumo

SHELF - LIFE

Un anno

NOTE

Senza conservanti, senza lattosio e senza glutine.