



Macellazione suini e produzione artigianale di speck e salumi

PARISI SNC di Paris 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: Paris Roberto
Responsabile autocontrollo: Paris Roberto

www.salumificioparisi.it



Scheda tecnica

PROSCIUTTO CRUDO



DESCRIZIONE	Salume principe della tradizione italiana, ricavato dalla coscia intera del maiale, refilata e salata a secco. Al termine della stagionatura viene disossato e pressato nella caratteristica forma. Stagionatura minima 12 mesi.
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale.
PEZZATURA	Intero 6500 – 9500 gr Tranci dai 700 – 3000 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.