



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

SALAMELLA TIPICA CON RAPE

DESCRIZIONE	Salume tipico delle Giudicarie Esteriori, ottenuto da carne di maiale macinata alla quale si aggiungono le rape bianche cotte. L'impasto è aromatizzato e quindi insaccato in budelli torti di bovino o di maiale. Dopo una breve stagionatura è ottima con i crauti o alla griglia, ma squisita è la proposta della tradizione, che la vuole bollita e accompagnata al purè di patate o semplicemente alle patate lesate.
INGREDIENTI	Carne di suino, rape (10%), sale, spezie, pepe, aglio, saccarosio e destrosio. Antiossidante: acido ascorbico E 300. Conservante: potassio nitrato E 252.
PEZZATURA	50 / 150 grammi
PRESENTAZIONE	Sfusa, sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronta al consumo
SHELF - LIFE	90 giorni
NOTE	Senza lattosio e senza glutine