



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 FRESCA



DESCRIZIONE	Salume fresco ottenuto da carne di maiale macinata, aromatizzata e insaccata in budelli torti di bovino o di maiale. Ottima per grigliate, ma anche ingrediente fondamentale per la preparazione di piatti tipici trentini (canederli, crauti, ecc.)
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, pepe, aglio, spezie, saccarosio e destrosio. Antiossidante: acido ascorbico E 300. Conservante: potassio nitrato E 252.
PEZZATURA	Da 50 a 150 grammi.
PRESENTAZIONE	Sfusa, sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Previa cottura
SHELF - LIFE	60 giorni
NOTE	Senza lattosio e senza glutine