



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

SALCICCIA FRESCA



DESCRIZIONE	Salume fresco ottenuto da carne di maiale macinata, aromatizzata, insaccata in budelli di montone e legata a trecce. Indicata per grigliate, ma ottima cotta in padella burro e salvia o nel sugo, da accompagnare con la polenta.
INGREDIENTI	Carne di suino, acqua, sale, pepe, spezie, saccarosio e destrosio. Antiossidante: acido ascorbico E 300
PEZZATURA	80 gr c.a. Confezioni da minimo 300 gr
PRESENTAZIONE	Sfusa, sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Previa cottura
SHELF - LIFE	45 giorni
NOTE	Senza lattosio e senza glutine