



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

SPECK FRICANDO'



DESCRIZIONE	Prodotto affumicato, tipico della tradizione tirolese, ricavato dal taglio specifico della coscia del maiale, salato e speziato a secco. Stagionatura minima 3 mesi
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
PEZZATURA	Intero da 1500 a 3500 gr. Trancio a metà da 750 a 1800 gr
PRESENTAZIONE	Sfuso (solo intero), sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	+2 a +15 °C sfuso 0 a + 4 °C sottovuoto
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	180 giorni sottovuoto
NOTE	Senza lattosio e senza glutine