



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

WEISSWURST



DESCRIZIONE	Salume cotto, insaccato, ottenuto dall'emulsione di carne magra e lardello di maiale, con l'aggiunta di ghiaccio e spezie. Dal sapore delicato, è aromatizzato con prezzemolo e scorrette di limone. Ottimo riscaldato in acqua bollente e gustato con la senape dolce.
INGREDIENTI	Carne di suino, acqua, sale, maltodestrina, destrosio, spezie, estratti di spezie. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621. Stabilizzante: difosfato E450. Antiossidante: acido ascorbico E300. Conservante: nitrito di sodio E250.
PEZZATURA	Wurstel da 100 gr (confezioni da 3)
PRESENTAZIONE	Sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	89 giorni
NOTE	Senza lattosio e senza glutine.