



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

BONDIOLA



| | |
|----------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Salume fresco per bolliti, tipico della tradizione natalizia, ricavato dalla macinatura di carne di maiale, cotenne e spolpo di testa ed insaccato nella vescica di vitello dall'originale forma rotonda. |
| INGREDIENTI | Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, destrosio e saccarosio. Antiossidante: acido ascorbico E 300. Conservante: potassio nitrato E 252. |
| PEZZATURA | 1 kg c.a. |
| PRESENTAZIONE | Sfuso, sottovuoto |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | 0 a + 4 °C |
| MODALITÀ DI CONSUMO | Previa cottura |
| SHELF - LIFE | 90 giorni |
| NOTE | Senza lattosio e senza glutine |