



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

CAPEL DEL PRETE

DESCRIZIONE	Salume fresco per bolliti, tipico della tradizione natalizia, ricavato dalla macinatura di carne di maiale, cotenne e spolpo di testa ed insaccato nella pelle del maiale cucita in forma triangolare.
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, destrosio e saccarosio. Antiossidante: acido ascorbico E 300. Conservante: potassio nitrato E 252.
PEZZATURA	800 / 1000 gr
PRESENTAZIONE	Sfuso, sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Previa cottura
SHELF - LIFE	90 giorni
NOTE	800 / 1000 gr