



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

COPPA AFFUMICATA



| | |
|----------------------------------|--|
| DESCRIZIONE | Salume leggermente affumicato, stagionato, ricavato dalla coppa del maiale, salata e speziata a secco. Ottima affettata per antipasti. Stagionatura dai 60 ai 120 giorni. |
| INGREDIENTI | Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251. |
| PEZZATURA | Intera 1,5 – 2,5 kg. Tranci da 500/900 gr. |
| PRESENTAZIONE | Sfuso, sottovuoto |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | 2 a +15 °C sfuso 0 a + 4 °C sottovuoto |
| MODALITÀ DI CONSUMO | Pronto al consumo |
| SHELF - LIFE | 180 giorni |
| NOTE | Senza lattosio e senza glutine |