



## 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](http://www.salumificioparisi.it)



### Scheda tecnica

## COTTO AFFUMICATO



<b>DESCRIZIONE</b>	Prosciutto cotto, ottenuto dalla fesa del maiale, addizionata di salamoia e aromi, cotta al vapore e affumicata. Leggero e saporito è un affettato di largo consumo.
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, acqua, sale, zuccheri (destrosio e fruttosio), amido modificato, fecola, gelatina alimentare e aromi.  Antiossidante: ascorbato di sodio E301  Conservante: nitrito di sodio E 250
<b>PEZZATURA</b>	Intera 2 – 3 kg.  Tranci da 500/1000 gr.
<b>PRESENTAZIONE</b>	Sottovuoto
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	0 a + 4 °C sottovuoto
<b>MODALITÀ DI CONSUMO</b>	Pronto al consumo
<b>SHELF - LIFE</b>	89 giorni
<b>NOTE</b>	Senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e senza glutine.