



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

COTTO CASERECCIO



DESCRIZIONE	Salume cotto, ottenuto dalla cottura al vapore delle speck al termine della fase di salagione. Gradevolmente saporito.
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio.
PEZZATURA	Intero 3 / 4 kg Tranci 400 / 2500 gr
PRESENTAZIONE	Sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C sottovuoto
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	89 giorni
NOTE	Senza conservanti, senza polifosfati, senza lattosio e senza glutine.