



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 NATURALE



DESCRIZIONE	Prosciutto cotto, ottenuto dalla fesa del maiale, addizionata di salamoia e aromi e cotta al vapore. Leggero e delicato è un affettato di largo consumo.
INGREDIENTI	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
PEZZATURA	Intera 2 – 3 kg. Tranci da 500/1000 gr.
PRESENTAZIONE	Sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	89 giorni
NOTE	Senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e senza glutine.