



## 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

## GUANCIALE AFFUMICATO



<b>DESCRIZIONE</b>	Salume affumicato, ricavato dalla gola del maiale, salata e speziata a secco. Ottimo affettato, ma anche per sughi e soffritti. Stagionatura da 2 a 12 mesi
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
<b>PEZZATURA</b>	Intero 1 – 2 kg Trancio 500/1000 gr
<b>PRESENTAZIONE</b>	Sfuso, sottovuoto
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	+2 a +15 °C sfuso 0 a + 4 °C sottovuoto
<b>MODALITÀ DI CONSUMO</b>	Pronto al consumo
<b>SHELF - LIFE</b>	180 giorni sottovuoto
<b>NOTE</b>	Senza lattosio e senza glutine.