



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

KAMINWURZEN DI MAIALE



DESCRIZIONE

Salamino affumicato di origine tirolese, ricavato da carne di maiale macinata, aromatizzata e insaccata in budelli naturali. Il nome significa "radice del camino", perché un tempo venivano appesi sopra il focolare e sembravano le radici dello stesso camino. Snack sfizioso dal sapore gradevolmente affumicato.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio.
Antiossidante: acido ascorbico E300.
Conservante: potassio nitrato E 252.

PEZZATURA

Confezioni 200/250 gr (3 pz)

PRESENTAZIONE

sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

0 a + 4 °C

MODALITÀ DI CONSUMO

Pronto al consumo

SHELF - LIFE

180 giorni sottovuoto

NOTE

Senza lattosio e senza glutine