



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

LARDO AROMATIZZATO



DESCRIZIONE	Prodotto della tradizione, salato e aromatizzato a secco, ricavato dal grasso della schiena del maiale. Ottimo affettato per antipasti, ma anche per farcire o lardellare arrosti e nella preparazione di soffritti. Stagionatura 1 mese.
INGREDIENTI	Lardo di suino, sale, pepe, rosmarino, prezzemolo, aglio.
PEZZATURA	Tranci 150/2000 gr
PRESENTAZIONE	Sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a +4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	180 giorni
NOTE	Senza conservanti, senza lattosio e senza glutine