



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

LOMBO STAGIONATO



DESCRIZIONE	Salume stagionato, dal sapore gradevolmente speziato, ricavato dalla lonza del maiale refilata, salata e speziata a secco, insaccata in budello naturale. Stagionatura da 1 a 3 mesi.
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
PEZZATURA	Intero 1,8 – 3 kg. Trancio da 400/800 gr.
PRESENTAZIONE	Sfuso, sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	+2 a +15 °C sfuso 0 a + 4 °C sottovuoto
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	180 giorni sottovuoto
NOTE	Senza lattosio e senza glutine.