



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

SPECK



DESCRIZIONE	Prodotto affumicato, tipico della tradizione tirolese, ricavato dalla coscia del maiale disossata e refillata, salata e speziata a secco. Stagionatura da 4 a 10 mesi, a seconda della pezzatura.
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
PEZZATURA	Intero da 3500 a 6000 gr. Trancio a metà da 1500 a 3000 gr Trancio a quarti da 800 a 1500 gr Trancio "cuore" da 300 a 600 gr
PRESENTAZIONE	Sfuso (solo intero), sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	+2 a +15 °C sfuso 0 a + 4 °C sottovuoto
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	180 giorni intero/trancio sottovuoto, 45 giorni affettato sottovuoto
NOTE	Senza lattosio e senza glutine