



Macellazione suini e produzione artigianale di speck e salumi

PARISI SNC di Parisi Roberto & 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

IT
1872/L
CE

Scheda tecnica

COPPA STAGIONATA



COPPA STAGIONATA	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1522 kJ / kcal 364
GRASSI TOTALI	25 g
<i>di cui SATURI</i>	8,6 g
CARBOIDRATI	1,6 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	33 g
SALE	4,2 g

DESCRIZIONE

Salume tipico della tradizione italiana, ricavato dalla coppa del maiale, disossata, refilata, salata e speziata a secco, quindi insaccata in budello naturale.

Ottima affettata per antipasti.

Stagionatura dai 60 ai 120 giorni.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio.

Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251

PEZZATURA

Intera 1,5 – 2,5 kg. Tranci da 500/900 gr.

PRESENTAZIONE

Sfuso, sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+2 a +15 °C

MODALITÀ DI CONSUMO

Pronto al consumo

SHELF - LIFE

180 giorni sottovuoto

NOTE

Senza lattosio e senza glutine.