



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



Scheda tecnica

TESTINA COTTA



TESTINA COTTA	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 gr	
ENERGIA	1438 kJ / kcal 343
GRASSI TOTALI	29 g
di cui SATURI	9,9 g
CARBOIDRATI	0,9 g
di cui ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	19 g
SALE	2,6 g

DESCRIZIONE	Salume cotto, composto dalla lingua e dalla testa disossata di maiale, salate e speziate a secco (per 15 giorni), bollite, macinate grossolanamente ed insaccate ancora calde. Buona affettata semplicemente o condita con olio e aceto.
INGREDIENTI	Polpa di testa di suino e lingua di suino, sale, aromi naturali e spezie, Conservante: nitrito di sodio E 250
PEZZATURA	Tranci da 500 / 2500 gr.
PRESENTAZIONE	Sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	89 giorni
NOTE	Senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e senza glutine.