



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

WEISSWURST



| WEISSWURST | |
|---------------------------|--------------------|
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | |
| valori medi per 100 g | |
| ENERGIA | 1372 kJ / kcal 328 |
| GRASSI TOTALI | 31 g |
| <i>di cui SATURI</i> | 12 g |
| CARBOIDRATI | 0 g |
| <i>di cui ZUCCHERI</i> | 0 g |
| PROTEINE | 12 g |
| SALE | 1,6 g |

DESCRIZIONE

Salume cotto, insaccato, ottenuto dall'emulsione di carne magra e lardello di maiale, con l'aggiunta di ghiaccio e spezie. Dal sapore delicato, è aromatizzato con prezzemolo e scorrette di limone. Ottimo riscaldato in acqua bollente e gustato con la senape dolce.

INGREDIENTI

Carne di suino, acqua, sale, maltodestrina, destrosio, spezie, estratti di spezie.

Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621. Stabilizzante: difosfato E450. Antiossidante: acido ascorbico E300. Conservante: nitrito di sodio E250.

PEZZATURA

Wurstel da 100 gr (confezioni da 3)

PRESENTAZIONE

Sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

0 a + 4 °C

MODALITÀ DI CONSUMO

Pronto al consumo

SHELF - LIFE

89 giorni

NOTE

Senza lattosio e senza glutine.