



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

CERVO AFFUMICATO



CERVO AFFUMICATO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	502kJ / kcal 120
GRASSI TOTALI	2,4 g
<i>di cui SATURI</i>	1 g
CARBOIDRATI	0 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	23 g
SALE	5,1 g

DESCRIZIONE Salume magro, ottenuto da tagli selezionati di cervo, salati e speziati a secco, affumicati. Squisito tagliato sottile condito con olio trentino e scaglie di Trentingrana.

INGREDIENTI Carne di cervo, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio.
Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.

PEZZATURA Tranci da 200 / 800 gr.

PRESENTAZIONE Sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE 0 a +4 °C

MODALITÀ DI CONSUMO Pronto al consumo

SHELF - LIFE 180 giorni

NOTE Senza lattosio e senza glutine