



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

FRANKFURTER



FRANKFURTER	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1115 kJ / kcal 266
GRASSI TOTALI	23 g
<i>di cui SATURI</i>	8,8 g
CARBOIDRATI	0,7 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	14 g
SALE	2,2 g

DESCRIZIONE

Salume cotto, insaccato, leggermente affumicato, ottenuto dall'emulsione di carne magra e lardello di maiale, con l'aggiunta di ghiaccio e spezie. Tipico della tradizione tirolese, preferito per grigliate.

INGREDIENTI

Carne di suino (origine Italia), acqua, sale, maltodestrina, spezie, estratti di spezie, aromi e destrosio.
Stabilizzante: difosfato E450
Antiossidante: acido ascorbico E300
Conservante: nitrito di sodio E250

PEZZATURA

100 gr (confezioni da 3)

PRESENTAZIONE

Sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

0 a + 4 °C

MODALITÀ DI CONSUMO

Previa cottura

SHELF - LIFE

89 giorni

NOTE

Senza lattosio e senza glutine.