



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

GUANCIALE AFFUMICATO



GUANCIALE AFFUMICATO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	2889 kJ / kcal 690
GRASSI TOTALI	72 g
<i>di cui SATURI</i>	27 g
CARBOIDRATI	1,1 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	11 g
SALE	2,7 g

DESCRIZIONE	Salume affumicato, ricavato dalla gola del maiale, salata e speziata a secco. Ottimo affettato, ma anche per sughi e soffritti. Stagionatura da 2 a 12 mesi
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
PEZZATURA	Intero 1 – 2 kg Trancio 500/1000 gr
PRESENTAZIONE	Sfuso, sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare al fresco e in luogo asciutto
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	180 giorni sottovuoto
NOTE	Senza lattosio e senza glutine.