



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

STINCO STUFATO



STINCO STUFATO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	776 kJ / kcal 186
GRASSI TOTALI	11 g
di cui SATURI	3,9 g
CARBOIDRATI	1,3 g
di cui ZUCCHERI	0,7 g
PROTEINE	21 g
SALE	2,5 g

DESCRIZIONE	Salume cotto, ricavato dall'omonimo taglio del maiale, addizionato di salamoia e aromi, cotto al vapore e affumicato. Ottimo piatto della tradizione tirolese.
INGREDIENTI	Carne di suino, acqua, sale, zuccheri (destrosio e fruttosio), amido modificato, fecola, gelatina alimentare, aromi e spezie. Stabilizzante: trifosfato E451. Antiossidante: ascorbato di sodio E301. Conservante: nitrito di sodio E 250
PEZZATURA	600 / 900 kg
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.