



## Macellazione suini e produzione artigianale di speck e salumi

PARISI SNC di Parisi Danilo & 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](http://www.salumificioparisi.it)

IT  
1872/L  
CE

### Scheda tecnica

## LUCANICA AFFUMICATA



LUCANICA AFFUMICATA	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 gr	
ENERGIA	1861 kJ / kcal 447
GRASSI TOTALI	38 g
di cui SATURI	13 g
CARBOIDRATI	1,7 g
di cui ZUCCHERI	< 0,5 g
PROTEINE	24 g
SALE	4,1 g

<b>DESCRIZIONE</b>	Salume stagionato, ricavato da carne di maiale macinata, aromatizzata e insaccata in budelli torti di bovino. Dal sapore gradevolmente affumicato.  Stagionatura minima 20 giorni
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio.  Antiossidante: acido ascorbico E300. Conservante: potassio nitrate E 252.
<b>PEZZATURA</b>	200 / 300 grammi
<b>PRESENTAZIONE</b>	Sfuso, microforato, sottovuoto
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare al fresco e in luogo asciutto
<b>MODALITÀ DI CONSUMO</b>	Pronto al consumo
<b>SHELF - LIFE</b>	90 giorni microforato  180 giorni sottovuoto
<b>NOTE</b>	Senza lattosio e senza glutine