



## 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](http://www.salumificioparisi.it)



### Scheda tecnica

## LUCANICA AL ROSMARINO



LUCANICA AL ROSMARINO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1808 kJ / kcal 432
GRASSI TOTALI	36 g
<i>di cui SATURI</i>	13 g
CARBOIDRATI	1,6 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	25 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 gradevole di rosmarino.  Stagionatura minima 20 giorni.
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale, rosmarino, pepe, aglio, saccarosio e destrosio. Antiossidante: acido ascorbico E300. Conservante: potassio nitrato 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