



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

IT
1872/L
CE

Scheda tecnica

LUGANEGA DEL TRENINO



LUGANEGA DEL TRENINO	
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

DESCRIZIONE Salume stagionato, tipico trentino, ricavato da carne di maiale macinata, aromatizzata e insaccata in budelli torti di bovino.

Stagionatura minima 21 giorni.

INGREDIENTI Carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio.

Antiossidante: acido ascorbico E300.

Conservante: potassio nitrato E 252.

PEZZATURA 200 / 300 grammi

PRESENTAZIONE Sfuso, microforato, sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE Conservare al fresco e in luogo asciutto

MODALITÀ DI CONSUMO Pronto al consumo

SHELF - LIFE 90 giorni microforato

180 giorni sottovuoto

NOTE Senza lattosio e senza glutine