



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

CARNE SALADA MAIALE



CARNE SALADA DI MAIALE	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	549 kJ / kcal 131
GRASSI TOTALI	3,5 g
<i>di cui SATURI</i>	1,1 g
CARBOIDRATI	0 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	25 g
SALE	1,7 g

DESCRIZIONE	Salume magro, ottenuto dalla fesa di maiale, salata e speziata a secco. La carne salada di maiale è un'ottima variante del tipico prodotto trentino. Squisita tagliata sottile condita con olio trentino e scaglie di Trentingrana. Buona anche alla griglia.
INGREDIENTI	Carne di maiale, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
PEZZATURA	Trancio da 800 / 2500 gr. Affettata da 250 gr
PRESENTAZIONE	Sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a +4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	60 giorni intera e trancio – 45 giorni affettata
NOTE	Senza lattosio e senza glutine