



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

FIOCCO CULATELLO



FIOCCO CULATELLO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1217 kJ / kcal 291
GRASSI TOTALI	15 g
<i>di cui SATURI</i>	5,1 g
CARBOIDRATI	2,8 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	36 g
SALE	4,7 g

DESCRIZIONE	Salume della tradizione italiana, ricavato dalla noce della coscia del maiale, salata e speziata a secco, quindi insaccata in budello naturale. Ottimo affettato per antipasti. Stagionatura dai 45 ai 100 giorni.
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251
PEZZATURA	Inter0 1000/1800 g - Tranci da 500/900 gr.
PRESENTAZIONE	Sfuso, sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare al fresco e in luogo asciutto
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	180 giorni sottovuoto
NOTE	Senza lattosio e senza glutine.