



## 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

## FRANKFURTER



FRANKFURTER	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1115 kJ / kcal 266
GRASSI TOTALI	23 g
<i>di cui SATURI</i>	8,8 g
CARBOIDRATI	0,7 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	14 g
SALE	2,2 g

**DESCRIZIONE** Salume cotto, insaccato, leggermente affumicato, ottenuto dall'emulsione di carne magra e lardello di maiale, con l'aggiunta di ghiaccio e spezie. Tipico della tradizione tirolese, preferito per grigliate.

**INGREDIENTI** Carne di suino, acqua, sale, maltodestrina, spezie, estratti di spezie, aromi e destrosio.  
Stabilizzante: difosfato E450  
Antiossidante: acido ascorbico E300  
Conservante: nitrito di sodio E250

**PEZZATURA** 100 gr (confezioni da 3)

**PRESENTAZIONE** Sottovuoto

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE** 0 a + 4 °C

**MODALITÀ DI CONSUMO** Pronto al consumo

**SHELF - LIFE** 89 giorni

**NOTE** Senza lattosio e senza glutine.