



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

LUCANICA STAGIONATA



LUCANICA STAGIONATA	
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 20 giorni.
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio. Antiossidante: acido ascorbico E300. Conservante: potassio nitrito 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