



## 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

## SALAME NOSTRANO SENZ'AGLIO



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1808 kJ / kcal 432
GRASSI TOTALI	36 g
<i>di cui SATURI</i>	13 g
CARBOIDRATI	1,6 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	25 g
SALE	4,1 g

**DESCRIZIONE** Salume stagionato, ricavato da carne di maiale macinata, aromatizzata e insaccata in budelli collati. Dal sapore delicato di pepe bianco.

Stagionatura minima 30 giorni.

**INGREDIENTI** Carne di suino, sale, pepe bianco, pimento, saccarosio e destrosio.

Antiossidante: acido ascorbico E300.

Conservante: potassio nitrate E 252.

**PEZZATURA** 500 / 600 grammi

**PRESENTAZIONE** Sfuso, microforato, sottovuoto

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE** +2 a +15 °C sfuso e microforato

0 a + 4 °C sottovuoto

**MODALITÀ DI CONSUMO** Pronto al consumo

**SHELF - LIFE** 90 giorni microforato

180 giorni sottovuoto

**NOTE** Senza lattosio e senza glutine