



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.salumificioparisit.it

IT
1872/L
CE

Scheda tecnica

SALCICCIA TRENTINA



SALSICCIA FRESCA	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	798 kJ / kcal 191
GRASSI TOTALI	12 g
<i>di cui SATURI</i>	4,3 g
CARBOIDRATI	0,6 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	19 g
SALE	2,3 g

DESCRIZIONE

Salume fresco ottenuto da carne di maiale macinata, aromatizzata, insaccata in budelli di montone e legata a trecce. Indicata per grigliate, ma ottima cotta in padella burro e salvia o nel sugo, da accompagnare con la polenta.

INGREDIENTI

Carne di suino, acqua, sale, pepe, spezie, saccarosio e destrosio.
Antiossidante: acido ascorbico E 300
Conservante: E250-Nitrito di sodio

PEZZATURA

80 gr c.a.
Confezioni da minimo 300 gr

PRESENTAZIONE

Sfusa, sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

0 a + 4 °C

MODALITÀ DI CONSUMO

Previa cottura

SHELF - LIFE

25 giorni

NOTE

Senza lattosio e senza glutine