



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



Scheda tecnica

SPECK COTTO



SPECK COTTO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 gr	
ENERGIA	814 kJ / kcal 195
GRASSI TOTALI	9 g
di cui SATURI	3 g
CARBOIDRATI	0,7 g
di cui ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	28 g
SALE	3,9 g

DESCRIZIONE	Salume cotto, ottenuto dalla cottura al vapore delle speck dopo la fase di affumicatura. Gradevolmente saporito con sentore di affumicato
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio.
PEZZATURA	Intero 3 / 4 kg Tranci 400 / 2500 gr
PRESENTAZIONE	Sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a + 4 °C sottovuoto
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	89 giorni
NOTE	Senza conservanti, senza polifosfati, senza lattosio e senza glutine.